SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

Anno 146° — Numero 215

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA Roma - Giovedì, 15 settembre 2005 SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

La **Gazzetta Ufficiale,** *oltre alla* **Serie generale,** *pubblica quattro Serie speciali, ciascuna contraddistinta con autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale* (pubblicata il mercoledì)
2ª Serie speciale: *Comunità europee* (pubblicata il lunedì e il giovedì)
3ª Serie speciale: *Regioni* (pubblicata il sabato)
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami* (pubblicata il martedì e il venerdì)

SOMMARIO

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

Autorità per l'energia elettrica e il gas

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 153

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI

05A08711

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE SALUTE

DECRETO 15 luglio 2005.

Modifica al calendario delle vaccinazioni antipoliomielitiche per adeguamento al nuovo Piano nazionale vaccini 2005-2007.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto l'art. 117, secondo comma della Costituzione, lettera *m)*;

Visti gli articoli 5, comma 3 e 6, lettera *b)*, della legge 23 dicembre 1978, n. 833, di istituzione del Servizio sanitario nazionale;

Visto il decreto-legge 12 giugno 2001, n. 217, convertito, con modificazioni, dalla legge 3 agosto 2001, n. 317, che istituisce il Ministero della salute identificandone le attribuzioni e trasferendo allo stesso le funzioni del Ministero della sanità;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 marzo 2003, n. 129, con cui è stato emanato il regolamento di organizzazione del Ministero della salute;

Visto l'art. 1 della legge 4 febbraio 1966, n. 51, riguardante l'obbligatorietà della vaccinazione antipoliomielitica;

Visto il decreto ministeriale 7 aprile 1999, concernente il calendario delle vaccinazioni obbligatorie e raccomandate per i nuovi nati;

Visto l'accordo 22 novembre 2001 tra Governo, regioni e le province autonome di Trento e Bolzano di definizione dei nuovi livelli essenziali di assistenza;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 29 novembre 2001 di definizione dei livelli essenziali di assistenza ai sensi dell'art. 1 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, e successive modificazioni e integrazioni;

Vista l'intesa raggiunta in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano del 23 marzo 2005, pubblicata nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 105 del 7 maggio 2005, con la quale è stato approvato tra gli altri il «Piano nazionale della prevenzione 2005-2007»;

Considerato che, a seguito dell'assegnazione all'Italia della certificazione di eradicazione della poliomielite da parte dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, è stato definito, con decreto del Ministro della salute 18 giugno 2002, il nuovo calendario per la vaccinazione antipoliomielitica obbligatoria dei bambini basato sulla somministrazione esclusiva di vaccino antipoliomielitico inattivato (IPV);

Considerato che il programma attuale di vaccinazione antipoliomielitica prevede la somministrazione di tre dosi nel primo anno di vita, seguite da un richiamo nel 3° anno;

Considerato che, per assicurare l'uniformità della strategia di immunizzazione su tutto il territorio nazionale è necessario seguire calendari di vaccinazioni il più possibile uniformi;

Ravvisata la necessità di modificare il calendario della vaccinazione antipoliomielitica per adeguarlo al nuovo Piano nazionale vaccini 2005-2007, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 86 del 14 aprile 2005, il quale posticipa la quarta dose di IPV al 5° - 6° anno;

Decreta:

Art. 1.

1. All'art. 1 del decreto del Ministro della salute del 18 giugno 2002, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 13 luglio 2002, n. 163, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) la lettera *d)* è sostituita dalla seguente: «*d)* quarta dose di vaccino antipoliomielitico inattivato potenziato (contenente 40 Unità di antigene D per il poliovirus tipo 1, 8 Unità di antigene D per il poliovirus tipo 2 e 32 Unità di antigene D per il poliovirus tipo 3) somministrata al compimento del quinto - sesto anno di vita, in occasione della somministrazione del vaccino DTP e della seconda dose di MPR e, comunque, non prima che siano trascorsi dodici mesi dalla somministrazione della terza dose»;

b) dopo il comma 1 è aggiunto il seguente: «1-*bis*. Le indicazioni di cui alla lettera *d)* del comma 1 sono attuate dai Centri vaccinali distrettuali a partire dal 1° gennaio 2006. La coorte di nascita anno 2004 sarà vaccinata per la quarta dose di IPV al compimento del quinto - sesto anno di vita, vale a dire a decorrere dal 1° gennaio 2009. Per quanto riguarda le coorti di nascita precedenti all'anno 2004 permangono le modalità organizzative di offerta vigenti alla data di entrata in vigore del presente decreto, compresi i recuperi dei ritardatari».

Il presente decreto è trasmesso ai competenti organi di controllo per gli adempimenti previsti.

Il decreto entra in vigore a partire dal trentesimo giorno successivo a quello della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 luglio 2005

Il Ministro: STORACE

Registrato alla Corte dei conti l'8 agosto 2005
Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona e dei beni culturali, registro n. 5, foglio n. 108

05A08879

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 21 luglio 2005.

Misure fitosanitarie per l'importazione di vegetali dei generi *Chamaecyparis* Spach, *Juniperus* L. e *Pinus* L., nanizzati naturalmente o artificialmente del tipo bonsai, originari del Giappone.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Vista la legge 18 giugno 1931, n. 987, recante disposizioni per la difesa delle piante coltivate e dei prodotti agrari dalle cause nemiche e sui relativi servizi e successive modificazioni;

Visto il regolamento per l'applicazione della predetta legge, approvato con regio decreto 12 ottobre 1933, n. 1700, modificato con regio decreto 2 dicembre 1937, n. 2504;

Vista la direttiva del Consiglio dell'8 maggio 2000, n. 2000/29/CE concernente le misure di protezione contro l'introduzione negli Stati membri di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 536, relativo all'attuazione della direttiva del Consiglio n. 91/683/CEE del 19 dicembre 1991 concernente le misure di protezione contro l'introduzione negli Stati membri di organismi nocivi ai vegetali ed ai prodotti vegetali;

Visto il decreto ministeriale 31 gennaio 1996, pubblicato nel supplemento ordinario n. 33 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 41 del 19 febbraio 1996, e successive modificazioni, concernente le misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione nel territorio della Repubblica italiana di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali;

Vista la decisione della Commissione U.E. n. 2004/826/CE del 29 novembre 2004 che modifica la decisione n. 2002/887/CE che autorizza gli Stati membri a prevedere deroghe a talune disposizioni della direttiva n. 2000/29/CE sopraindicata per quanto riguarda i vegetali dei generi *Chamaecyparis* Spach, *Juniperus* L. e *Pinus* L., nanizzati naturalmente o artificialmente, originari del Giappone;

Considerato che l'applicazione delle misure fitosanitarie fissate dal presente decreto farebbero escludere i rischi fitosanitari per l'introduzione in Italia degli organismi nocivi da quarantena;

Acquisito il parere favorevole della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, espresso nella seduta del 30 giugno 2005;

Ai sensi dell'art. 4, comma 3 della legge 29 dicembre 1990, n. 428;

Decreta:

Art. 1.

1. In deroga a quanto previsto dal decreto ministeriale 31 gennaio 1996 e successive modificazioni, possono essere introdotti nel territorio della Repubblica italiana i vegetali originari del Giappone dei generi:

Pinus L. e *Chamaecyparis* Spach sino al 31 dicembre 2006;

Juniperus L. dal 1° novembre 2005 al 31 dicembre 2006.

Art. 2.

1. Prima dell'esportazione in Italia dei vegetali, di cui all'art. 1 del presente decreto, le autorità fitosanitarie giapponesi accertano i seguenti requisiti:

a) i vegetali sono piante nanizzate naturalmente o artificialmente del genere *Chamaecyparis* Spach e del genere *Juniperus* L. o, nel caso del genere *Pinus* L., interamente della specie *Pinus parviflora* Sieb. & Zucc. (*Pinus pentaphylla* Mayr.), oppure di tale specie innestata su un portinnesto della specie *Pinus* diversa da *Pinus parviflora* Sieb. & Zucc. In quest'ultimo caso, il portinnesto non presenta germogli;

b) i vegetali sono coltivati e curati per almeno due anni consecutivi in vivai ufficialmente riconosciuti, sottoposti ad un regime di controllo ufficialmente sorvegliato. Detti vegetali provengono dai vivai riconosciuti che sono specificati nell'elenco annuale trasmesso alla Commissione U.E.;

c) i vegetali dei generi *Juniperus* L., *Chamaecyparis* Spach e *Pinus* L. prodotti nei suddetti vivai di vegetali nanizzati naturalmente o artificialmente o nelle loro immediate vicinanze nei due anni precedenti la spedizione, sono sottoposti ad ispezione ufficiale almeno sei volte all'anno ad intervalli opportuni, per individuare la presenza degli organismi nocivi di cui trattasi.

2. Gli organismi nocivi sono i seguenti:

per i vegetali del genere Juniperus:

a) *Aschistonyx eppoi* Inouye,

b) *Gymnosporangium asiaticum* Miyabe ex Yamada e G. *yamadae* Miyabe ex Yamada,

c) *Oligonychus perditus* Pritchard et Baker,

d) *Popillia japonica* Newman,

e) qualsiasi altro organismo nocivo la cui presenza è sconosciuta nella Unione europea;

per i vegetali del genere Chamaecyparis:

a) *Popillia japonica* Newman,

b) qualsiasi altro organismo nocivo la cui presenza è sconosciuta nella Unione europea;

per i vegetali del genere Pinus:

a) *Bursaphelenchus xylophilus* (Steiner & Buhrer) Nickle et al.,

b) Cercoseptoria pini-densiflorae (Hon & Nambu) Deighton,

c) Coleosporium paederiae,

d) Coleosporium phellodendri Komr.,

e) Cronartium quercum (Berk.) Miyabe ex Shirai,

f) Dendrolimus spectabilis Butler,

g) Monochamus spp. (specie non europee),

h) Peridermium kurilense Dietel,

i) Popillia japonica Newman,

i) Thecodiplosis japonensis Uchida & Inouye,

m) qualsiasi altro organismo nocivo la cui presenza è sconosciuta nella Unione europea.

3. I vegetali esaminati risultano esenti dagli organismi nocivi in questione. Quelli che risultano contaminati sono eliminati e i rimanenti sono sottoposti, se del caso, ad un trattamento adeguato.

4. I casi in cui è constatata la presenza degli organismi nocivi in questione nel corso delle ispezioni effettuate, come indicato alla lettera *c)* del precedente comma 1, sono ufficialmente trascritti su un registro messo a disposizione della Commissione U.E., ove questa ne faccia richiesta. La constatazione della presenza di uno qualsiasi degli organismi nocivi sopra menzionati implica per il vivaio interessato, la cancellazione dall'elenco di cui alla lettera *b)* del comma 1.

5. I vegetali destinati ad essere spediti nella Unione europea, rispondono alle seguenti condizioni:

a) che i vegetali sono stati posti, perlomeno durante lo stesso periodo, in vasi collocati su scaffalature distanti almeno cinquanta centimetri da terra oppure su pavimento in cemento, impenetrabile per i nematodi, in buono stato di manutenzione e privo di residui;

b) essere trovati esenti, nel corso delle ispezioni di cui al comma 1, dagli organismi nocivi di cui trattasi e non essere stati interessati dalle misure di cui al punto 4;

c) se i vegetali appartengono al genere *Pinus* L. e in caso di innesto su un portinnesto di una specie di *Pinus* diversa da *Pinus parviflora* Sieb & Zucc., il portinnesto è ottenuto da materiale ufficialmente riconosciuto come sano;

d) ciascuno dei vegetali deve recare un marchio specifico ed esclusivo, notificato all'organismo dei vegetali giapponese, tale da permettere il riconoscimento del vegetale e l'identificazione del vivaio riconosciuto, nonché l'anno di invasatura.

Art. 3.

1. L'organismo ufficiale di protezione delle piante del Giappone garantisce l'identità dei vegetali, dal momento della loro uscita dal vivaio fino al momento del carico per l'esportazione, mediante piombatura dei veicoli adibiti al trasporto o altri metodi appropriati.

2. I vegetali e il supporto di coltura ad essi aderente o connesso sono accompagnati dal certificato fitosanitario sul quale devono figurare le seguenti indicazioni:

a) il nome o i nomi del vivaio e dei vivai riconosciuti;

b) i marchi di cui al comma 5 del precedente art. 2, nella misura in cui consentano l'identificazione del vivaio riconosciuto e l'anno di invasatura;

c) l'indicazione dell'ultimo trattamento applicato prima della spedizione;

d) che sul certificato fitosanitario sopracitato risulti la dichiarazione supplementare che «la partita è conforme ai requisiti prescritti dalla decisione della Commissione n. 2002/887/CE».

Art. 4.

1. L'importazione delle singole partite di materiale vegetale è soggetta all'autorizzazione del Ministero delle politiche agricole e forestali - Servizio fitosanitario centrale, a seguito di apposita richiesta inviata per conoscenza al Servizio fitosanitario regionale competente per territorio in cui avverrà la quarantena, il quale dovrà esprimere un parere di idoneità delle strutture. Nella richiesta sono specificati i seguenti dati:

a) il tipo di materiale;

b) il quantitativo;

c) la data dichiarata di importazione;

d) il punto di entrata;

e) il luogo in cui il materiale viene messo in quarantena.

Art. 5.

1. I Servizi fitosanitari regionali competenti per il punto di entrata autorizzano l'importazione sotto vincolo fitosanitario, dandone comunicazione al Servizio fitosanitario regionale competente per il punto di arrivo. I Servizi fitosanitari regionali competenti per il punto di arrivo sottopongono il materiale vegetale del tipo «bonsai», prima che venga immesso in commercio dopo l'ingresso in Comunità, ad un periodo di quarantena ufficiale che nel caso dei generi *Pinus* L. e *Chamaecyparis* Spach è di durata non inferiore a tre mesi di ripresa vegetativa e nel caso dei vegetali del genere *Juniperus* L. è comprensivo della stagione di crescita attiva (dal 1° aprile al 30 giugno) prestando particolare attenzione per mantenere, per ciascun vegetale, il marchio di cui al comma 5, lettera *d)* del precedente art. 2.

2. Durante tale periodo, il materiale vegetale in questione deve risultare esente dagli organismi nocivi citati all'art. 2.

3. Detta quarantena:

a) è effettuata in un luogo ufficialmente riconosciuto e provvisto di strutture adeguate, sufficienti per

tenere sotto controllo gli organismi nocivi e conservare il materiale in modo da eliminare qualsiasi rischio di diffusione di organismi nocivi;

b) comprende, per ogni elemento del materiale:

1) esami visivi, effettuati all'arrivo e successivamente ad intervalli regolari, tenendo conto del tipo di materiale e del relativo stato di sviluppo durante il periodo di quarantena, per individuare la presenza di organismi nocivi o di sintomi dovuti ad organismi nocivi;

2) esami appropriati, in base ad eventuali sintomi constatati nel corso dell'esame visivo, per identificare gli organismi nocivi che sono all'origine di tali sintomi;

c) comporta la distruzione delle partite contenenti materiale nel quale è stata constatata la presenza di organismi nocivi.

Art. 6.

1. Il Ministero delle politiche agricole e forestali, nell'autorizzare l'importazione del materiale in questione, può impartire ai Servizi fitosanitari regionali competenti per territorio ulteriori istruzioni necessarie all'effettuazione della quarantena.

Art. 7.

1. Il materiale viene commercializzato solo dopo l'effettuazione della quarantena ed è accompagnato dal passaporto delle piante, conformemente a quanto previsto al riguardo dal decreto ministeriale 31 gennaio 1996 e successive modificazioni, citato nelle premesse. Il passaporto in questione deve riportare l'indicazione del paese di origine.

Art. 8.

1. I Servizi fitosanitari regionali trasmettono al Ministero delle politiche agricole e forestali entro il 1° luglio 2005 e il 1° luglio 2006 una relazione tecnica particolareggiata sugli esami ufficiali e sui test svolti sui vegetali introdotti anteriormente a tale data nel periodo di quarantena previsto, nonché copia del certificato fitosanitario del paese di origine.

2. Inoltre detti Servizi comunicano le eventuali intercettazioni dei vegetali del tipo «bonsai» dei generi *Chamaecyparis* Spach, *Juniperus* L. e *Pinus* L. effettuate al punto di entrata o durante la quarantena entro tre giorni lavorativi.

3. Il presente decreto sarà inviato alla Corte dei conti per la registrazione e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 21 luglio 2005

Il Ministro: ALEMANNO

Registrato alla Corte dei conti l'11 agosto 2005
Ufficio di controllo atti Ministeri delle attività produttive, registro n. 3, foglio n. 392

05A08878

DECRETO 1° settembre 2005.

Differimento del termine di proroga dell'autorizzazione, rilasciata all'organismo di controllo denominato «O.C.P.A. - Organismo consortile per il controllo sui formaggi sardi a D.O.P.», ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Fiore Sardo».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d);*

Visti i decreti 10 giugno 2004, 28 settembre 2004, 20 gennaio 2005 e 3 maggio 2005 con i quali la validità dell'autorizzazione triennale rilasciata all'organismo di controllo denominato «O.C.P.A. - Organismo consortile per il controllo sui formaggi sardi a D.O.P.», con decreto del 3 luglio 2001, è stata prorogata fino al 5 ottobre 2005;

Considerato che il predetto organismo di controllo non ha ancora adeguato in modo puntuale il piano dei controlli predisposto per la denominazione di origine protetta «Fiore Sardo», allo schema tipo di controllo, trasmessogli con nota ministeriale del 5 maggio 2005, protocollo n. 62146;

Considerata la necessità di garantire la continuità del controllo concernente la denominazione di origine protetta «Fiore Sardo»;

Ritenuto di dover differire il termine di proroga dell'autorizzazione di un ulteriore periodo di centoventi giorni a decorrere dalla data di scadenza della succitata proroga, alle medesime condizioni stabilite nella autorizzazione concessa con decreto 3 luglio 2001;

Decreta:

Art. 1.

L'autorizzazione rilasciata all'organismo privato di controllo «O.C.P.A. - Organismo consortile per il controllo sui formaggi sardi a D.O.P.», con sede in Olmedo (Sassari), località Bonassi, con decreto 3 luglio 2001, ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Fiore Sardo» registrata con il regolamento della Commissione (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996, già prorogata con decreti 10 giugno 2004, 28 settembre 2004, 20 gennaio 2005 e 3 maggio 2005, è ulteriormente prorogata di centoventi giorni a far data dal 5 ottobre 2005.

Art. 2.

Nell'ambito del periodo di validità della proroga di cui all'articolo precedente l'organismo di controllo è obbligato al rispetto delle prescrizioni impartite con il predetto decreto 3 luglio 2001.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° settembre 2005

Il direttore generale: ABATE

05A08832

DECRETO 1° settembre 2005.

Differimento del termine di proroga dell'autorizzazione, rilasciata all'organismo di controllo denominato «Dipartimento Controllo Qualità P.R.», ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Parmigiano Reggiano».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il decreto 3 maggio 2005 con il quale la validità dell'autorizzazione triennale rilasciata all'organismo di controllo denominato «Dipartimento Controllo Qualità P.R.» con decreto del 7 giugno 2002, è stata prorogata di centoventi giorni a far data dal 6 giugno 2005;

Considerato che il predetto organismo di controllo non ha ancora adeguato in modo puntuale il piano dei controlli predisposto per la denominazione di origine protetta «Parmigiano Reggiano», allo schema tipo di controllo, trasmessogli con nota ministeriale del 4 aprile 2005, protocollo n. 62303;

Considerata la necessità di garantire la continuità del controllo concernente la denominazione di origine protetta «Parmigiano Reggiano»;

Ritenuto di dover differire il termine di proroga dell'autorizzazione di un ulteriore periodo di novanta giorni a decorrere dalla data di scadenza della succitata proroga, alle medesime condizioni stabilite nella autorizzazione concessa con decreto 7 giugno 2002;

Decreta:

Art. 1.

L'autorizzazione rilasciata all'organismo privato di controllo «Dipartimento Controllo Qualità P.R.», con sede in Reggio Emilia, via J.F. Kennedy n. 18/A, con decreto 7 giugno 2002, ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Parmigiano Reggiano» registrata con il regolamento della Commissione (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996, già prorogata con decreto 3 maggio 2005, è ulteriormente prorogata di novanta giorni a far data dal 4 ottobre 2005.

Art. 2.

Nell'ambito del periodo di validità della proroga di cui all'articolo precedente l'organismo di controllo è obbligato al rispetto delle prescrizioni impartite con il decreto 7 giugno 2002.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° settembre 2005

Il direttore generale: ABATE

05A08833

DECRETO 1° settembre 2005.

Differimento del termine di proroga dell'autorizzazione, rilasciata all'organismo di controllo denominato «Consorzio di ricerca per la filiera lattiero-casearia», ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Pecorino Siciliano».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visti i decreti 31 maggio 2004, 28 settembre 2004, 13 dicembre 2004 e 3 maggio 2005 con i quali la validità dell'autorizzazione triennale rilasciata all'organismo di controllo denominato «Consorzio di ricerca per la filiera lattiero-caseria», con decreto 13 giugno 2001 è stata prorogata fino al 19 settembre 2005;

Considerato che la Federazione nazionale delle cooperative agricole ed agroalimentari, pur essendone richiesto, non ha ancora provveduto a segnalare l'organismo di controllo da autorizzare per il triennio successivo alla data di scadenza dell'autorizzazione sopra indicata;

Considerata la necessità di garantire la continuità del controllo concernente la denominazione di origine protetta «Pecorino Siciliano»;

Ritenuto di dover differire il termine di proroga dell'autorizzazione di un ulteriore periodo di centoventi giorni a decorrere dalla data di scadenza della succitata proroga, alle medesime condizioni stabilite nella autorizzazione concessa con decreto 13 giugno 2001;

Decreta:

Art. 1.

L'autorizzazione rilasciata all'organismo di controllo «Consorzio di ricerca per la filiera lattiero-caseria», con sede in Ragusa, viale Europa n. 245, con decreto 13 giugno 2001, ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Pecorino Siciliano» registrata con il regolamento della Commissione (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996, già prorogata con decreti 31 maggio 2004, 28 settembre 2004, 13 dicembre 2004 e 3 maggio 2005, è ulteriormente prorogata di centoventi giorni a far data dal 19 settembre 2005.

Art. 2.

Nell'ambito del periodo di validità della proroga di cui all'articolo precedente l'organismo di controllo è obbligato al rispetto delle prescrizioni impartite con il predetto decreto 13 giugno 2001.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° settembre 2005

Il direttore generale: ABATE

05A08834

DECRETO 1° settembre 2005.

Differimento del termine di proroga dell'autorizzazione, rilasciata all'organismo di controllo denominato «Product Authentication Inspectorate Limited», ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il decreto 11 aprile 2005 con il quale la validità dell'autorizzazione triennale rilasciata all'organismo di controllo denominato «Product Authentication Inspectorate Limited» con decreto del 29 aprile 2002, è stata prorogata di centoventi giorni a far data dal 29 maggio 2005;

Considerata la necessità di garantire la continuità del controllo concernente la denominazione di origine protetta «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia»;

Ritenuto di dover differire il termine di proroga dell'autorizzazione di un ulteriore periodo di novanta giorni a decorrere dalla data di scadenza della succitata proroga, alle medesime condizioni stabilite nella autorizzazione concessa con decreto 29 aprile 2002;

Decreta:

Art. 1.

L'autorizzazione rilasciata all'organismo privato di controllo «Product Authentication Inspectorate Limited», con sede nel West Sussex, 65 High Street - Worthing BN 11 N e domiciliata per le attività presso Quaser, in Milano, via Savarè n. 1, con decreto 29 aprile 2002, ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» registrata con il regolamento della Commissione (CE) n. 813/2000 del 17 aprile 2000, già prorogata con decreto 11 aprile 2005, è ulteriormente prorogata di novanta giorni a far data dal 26 settembre 2005.

Art. 2.

Nell'ambito del periodo di validità della proroga di cui all'articolo precedente l'organismo di controllo è obbligato al rispetto delle prescrizioni impartite con il decreto 29 aprile 2002.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° settembre 2005

Il direttore generale: ABATE

05A08835

DECRETO 1° settembre 2005.

Differimento del termine di proroga dell'autorizzazione, rilasciata all'organismo di controllo denominato «CSQA Certificazioni Srl», ad effettuare i controlli sulla indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il decreto 3 maggio 2005 con il quale la validità dell'autorizzazione triennale rilasciata all'organismo di controllo denominato «CSQA Certificazioni Srl», con decreto del 24 gennaio 2003, è stata prorogata di centoventi giorni a far data dal 3 giugno 2005;

Considerato che il predetto organismo di controllo non ha ancora adeguato in modo puntuale il piano dei controlli predisposto per la indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica», allo schema tipo di controllo, trasmessogli con nota ministeriale del 5 maggio 2005, protocollo n. 62142;

Considerata la necessità di garantire la continuità del controllo concernente la indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica»;

Ritenuto di dover differire il termine di proroga dell'autorizzazione di un ulteriore periodo di novanta giorni a decorrere dalla data di scadenza della succitata proroga, alle medesime condizioni stabilite nella autorizzazione concessa con decreto 24 gennaio 2003;

Decreta:

Art. 1.

L'autorizzazione rilasciata all'organismo privato di controllo «CSQA Certificazioni Srl», con sede in Thiene (Vicenza), via S. Gaetano n. 74, con decreto 24 gennaio 2003, ad effettuare i controlli sulla indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica» registrata con il regolamento della Commissione (CE) n. 245/02 dell'8 febbraio 2002, già prorogata con decreto 3 maggio 2005, è ulteriormente prorogata di novanta giorni a far data dal 1° ottobre 2005.

Art. 2.

Nell'ambito del periodo di validità della proroga di cui all'articolo precedente l'organismo di controllo è obbligato al rispetto delle prescrizioni impartite con il decreto 24 gennaio 2003.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° settembre 2005

Il direttore generale: ABATE

05A08836

DECRETO 1° settembre 2005.

Differimento del termine di proroga dell'autorizzazione, rilasciata all'organismo di controllo denominato «CSQA Certificazioni Srl», ad effettuare i controlli sulla indicazione geografica protetta «Bresaola della Valtellina».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il decreto 3 maggio 2005 con il quale la validità dell'autorizzazione triennale rilasciata all'organismo di controllo denominato «CSQA Certificazioni Srl», con decreto del 24 gennaio 2003, è stata prorogata di centoventi giorni a far data dal 29 maggio 2005;

Considerato che il predetto organismo di controllo non ha ancora adeguato in modo puntuale il piano dei controlli predisposto per la indicazione geografica protetta «Bresaola della Valtellina», allo schema tipo di controllo, trasmessogli con nota ministeriale del 10 giugno 2005, protocollo n. 62932;

Considerata la necessità di garantire la continuità del controllo concernente la indicazione geografica protetta «Bresaola della Valtellina»;

Ritenuto di dover differire il termine di proroga dell'autorizzazione di un ulteriore periodo di novanta giorni a decorrere dalla data di scadenza della succitata proroga, alle medesime condizioni stabilite nella autorizzazione concessa con decreto 24 gennaio 2003;

Decreta:

Art. 1.

L'autorizzazione rilasciata all'organismo privato di controllo «CSQA Certificazioni Srl», con sede in Thiene (Vicenza), via S. Gaetano n. 74, con decreto 24 gennaio 2003, ad effettuare i controlli sulla indicazione geografica protetta «Bresaola della Valtellina» registrata con il regolamento della Commissione (CE) n. 1263/96 del 1° luglio 1996, già prorogata con decreto 3 maggio 2005, è ulteriormente prorogata di novanta giorni a far data dal 26 settembre 2005.

Art. 2.

Nell'ambito del periodo di validità della proroga di cui all'articolo precedente l'organismo di controllo è obbligato al rispetto delle prescrizioni impartite con il predetto decreto 24 gennaio 2003.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° settembre 2005

Il direttore generale: ABATE

05A08837

DECRETO 1° settembre 2005.

Differimento del termine di proroga dell'autorizzazione, rilasciata all'organismo di controllo denominato «Istituto Nord Est Qualità - INEQ», ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Prosciutto di San Daniele».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto i decreti 15 febbraio 2005 e 13 giugno 2005 con i quali la validità dell'autorizzazione triennale rilasciata all'organismo di controllo denominato «Istituto Nord Est Qualità - INEQ» con decreto 11 marzo 2002 è stata prorogata fino al 7 ottobre 2005;

Considerato che il predetto organismo di controllo non ha ancora adeguato in modo puntuale il piano dei controlli predisposto per la denominazione di origine «Prosciutto di San Daniele», allo schema tipo, trasmessogli con nota ministeriale del 25 marzo 2005, protocollo n. 62124;

Considerata la necessità di garantire la continuità del controllo concernente la denominazione di origine protetta «Prosciutto di San Daniele»;

Ritenuto di dover differire il termine di proroga dell'autorizzazione di un ulteriore periodo di centoventi giorni a decorrere dalla data di scadenza della succitata proroga, alle medesime condizioni stabilite nella autorizzazione concessa con decreto 11 marzo 2002;

Decreta:

Art. 1.

L'autorizzazione rilasciata all'organismo privato di controllo «Istituto Nord Est Qualità - INEQ», con sede in San Daniele del Friuli (Udine), via Rodeano n. 71 con decreto 11 marzo 2002, ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Prosciutto di San Daniele» registrata con il regolamento della Commissione (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996, già prorogata con decreti 15 febbraio 2005 e 13 giugno 2005, è ulteriormente prorogata di centoventi giorni a far data dal 7 ottobre 2005.

Art. 2.

Nell'ambito del periodo di validità della proroga di cui all'articolo precedente l'organismo di controllo è obbligato al rispetto delle prescrizioni impartite con il predetto decreto 11 marzo 2002.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° settembre 2005

Il direttore generale: ABATE

05A08838

DECRETO 1° settembre 2005.

Differimento del termine di proroga dell'autorizzazione, rilasciata all'organismo di controllo denominato «Istituto Parma Qualità - Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità di prodotti alimentari a denominazione, indicazione e designazione protetta», ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visti i decreti 17 febbraio 2005 e 13 giugno 2005 con i quali la validità dell'autorizzazione triennale rilasciata all'organismo di controllo denominato «Istituto Parma Qualità - Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità di prodotti alimentari a denominazione, indicazione e designazione protetta» con decreto 11 marzo 2002 è stata prorogata fino al 7 ottobre 2005;

Considerato che il predetto organismo di controllo non ha ancora adeguato in modo puntuale il piano dei controlli predisposto per la denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma», allo schema tipo di controllo, trasmessogli con nota ministeriale del 7 giugno 2005, protocollo n. 62845;

Considerata la necessità di garantire la continuità del controllo concernente la denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma»;

Ritenuto di dover differire il termine di proroga dell'autorizzazione di un ulteriore periodo di centoventi giorni a decorrere dalla data di scadenza della succitata proroga, alle medesime condizioni stabilite nella autorizzazione concessa con decreto 11 marzo 2002;

Decreta:

Art. 1.

L'autorizzazione rilasciata all'organismo privato di controllo «Istituto Parma Qualità - Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità di prodotti alimentari a denominazione, indicazione e designazione protetta», con sede in Langhirano (Parma), via Roma n. 82/b-82/c con decreto 11 marzo 2002, ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma» registrata con il regolamento della Commissione (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996, già prorogata con decreti 17 febbraio 2005 e 13 giugno 2005, è ulteriormente prorogata di centoventi giorni a far data dal 7 ottobre 2005.

Art. 2.

Nell'ambito del periodo di validità della proroga di cui all'articolo precedente l'organismo di controllo è obbligato al rispetto delle prescrizioni impartite con il predetto decreto 11 marzo 2002.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° settembre 2005

Il direttore generale: ABATE

05A08839

DECRETO 5 settembre 2005.

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Gran Suino Padano», per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92, del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997 che modifica il regolamento CEE n. 2081/92 sopra indicato ed in particolare l'art. 1, paragrafo 2, nella parte in cui integrando l'art. 5 del predetto regolamento, consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adeguamento, anche esso a livello transitorio;

Vista la domanda presentata dall'Associazione temporanea di imprese tra associazione nazionale allevatori suini (ANAS), Unione nazionale produttori suini (U.NA.PRO.S.) e Associazione industriali delle carni (ASS.I.CA), con sede presso ANAS, via Lazzaro Spallanzani n. 4 - 00161 Roma, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Gran Suino Padano», ai sensi dell'art. 5 del citato regolamento 2081/92;

Vista la nota protocollo n. 64307 del 4 agosto 2005 con la quale il Ministero delle politiche agricole e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento comunitario, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione, unitamente alla documentazione pervenuta a sostegno della stessa;

Vista l'istanza con la quale l'Associazione temporanea di imprese tra associazione nazionale allevatori suini (ANAS), Unione nazionale produttori suini (U.NA.PRO.S.) e Associazione industriali delle carni (ASS.I.CA), ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento (CEE) 2081/92 come integrato all'art. 1, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 535/97 sopra richiamato, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente

all'eventuale accoglimento della citata istanza della denominazione di origine protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 1, paragrafo 2 del citato regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione «Gran Suino Padano», in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della denominazione di origine protetta;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dall'Associazione temporanea di imprese tra associazione nazionale allevatori suini (ANAS), Unione nazionale produttori suini (U.NA.PRO.S.) e Associazione industriali delle carni (ASS.I.CA), assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione «Gran Suino Padano», secondo il disciplinare di produzione allegato alla nota n. 64307 del 4 agosto 2005 sopra citata;

Decreta:

Art. 1.

È accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 5 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, come integrato dall'art. 1, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997, alla denominazione «Gran Suino Padano».

Art. 2.

La denominazione «Gran Suino Padano» è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione allegato al presente decreto.

Art. 3.

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione «Gran Suino Padano», come denominazione di origine protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

Art. 4.

La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà di esistere a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 settembre 2005

Il direttore generale: ABATE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE GRAN SUINO PADANO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Gran Suino Padano» è riservata alle carcasse ed ai tagli, anche confezionati, ottenuti dai suini nati, allevati, macellati e sezionati secondo le prescrizioni del presente disciplinare.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

La denominazione «Gran Suino Padano» è riservata ai seguenti tagli di carne fresca, refrigerata ovvero congelata, ottenuti dal sezionamento successivo alla macellazione dei suini descritti all'art. 5:

mezzena
coppa
lombo
coscia disossata rifilata
lardo
spalla
pancetta integrale
gola
trito

Il peso a freddo della carcassa, così come definita dalla regolamentazione comunitaria, è tale da consentire la sua classificazione nella categoria pesante ed è superiore a kg 110.

Le carni, al momento della attribuzione della denominazione, presentano le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e bromatologiche:

a) sono mature, sode e compatte;

b) possiedono una buona tenuta alla cottura ed adeguata tenerezza, da riscontrarsi obiettivamente sul muscolo *Longissimus dorsi*;

c) manifestano un'ottima idoneità alla trasformazione;

d) il grasso di copertura si presenta di colore bianco o rosato, senza altre colorazioni anomale, consistente, non ossidato od untuoso;

e) l'assenza di miopatie e di macro/microemorragie nella frazione muscolare, che si presenta con marezzatura moderata;

f) valore di pH, nel muscolo *Longissimus dorsi* all'altezza dell'ultima costola, compreso nell'intervallo tra 5,8 e 6,0, se rilevati entro un'ora dalla macellazione e tra 5,4 e 6,0, se rilevato tra le ventidue e le ventisei ore dalla macellazione;

g) valori del numero di jodio, rilevato dalla porzione collocata alla base della coscia e riferito al grasso di copertura corrispondente (comprendente sia lo strato lipidico esterno che quello più interno), nel limite massimo di 70;

h) lipidi intramuscolari rilevati nel muscolo *Longissimus dorsi*, all'altezza dell'ultima costola, non inferiori all'1,4% e non superiori al 5,0%.

Le carni ottenute ai sensi del presente disciplinare, sono immesse al consumo previa frollatura e presentano le seguenti caratteristiche necessarie ai fini dell'ottenimento della DOP:

a) mezzena: carcassa di suino, divisa a metà mediante sezionamento longitudinale con resezione dei corpi vertebrali, dal sacro all'atlante, senza lingua, setole, unghie, organi genitali, rognoni, diaframma, piede anteriore, testa, coda e sugna;

b) coppa con osso: sezione della colonna vertebrale tra la terza e la quarta vertebra dorsale — ovvero tra la quarta e la quinta — ottenuta tagliando le relative costole agli angoli, mantenendo le corrispondenti epifisi, le sette emivertebre cervicali, le tre o quattro emivertebre dorsali, privata della cotenna e del grasso di copertura, con peso unitario minimo di Kg 2,5;

c) lombo modena: (con costina e fondello), ottenuto dopo il distacco dell'ultima emivertebra lombare, del Sacro e della terza articolazione intervertebrale dorsale, del muscolo *Longissimus dorsi* e della testa del filetto, composto dalle costole, dalle cartilagini di pro-

lungamento, dalle rimanenti emivertebre dorsali, lombari e sacrali, con i muscoli del dorso privati del lardo e della cotenna, con peso unitario minimo di Kg 8,5;

d) lombo milano: (senza costina e con fondello) ottenuto come indicato alla lettera *c)* per quanto attiene alla base ossea, ma con il taglio delle costole in corrispondenza del loro angolo toracico, con peso unitario minimo di Kg 6,8;

e) lombo bologna: (senza costina e senza fondello) ottenuto come indicato alla lettera *c)*, previa asportazione del fondello (ovvero fondo di lombo) ed isolamento al livello dell'ultima emivertebra lombare, con peso unitario minimo di Kg 5,5;

f) lombo padova ovvero venezia: (con costina e senza fondello) ottenuto come indicato alla lettera *c)* per quanto attiene alla base ossea, previa asportazione del fondello (ovvero fondo di lombo) ed isolamento al livello dell'ultima emivertebra lombare, con peso unitario minimo di Kg 7,2;

g) coscia disossata rifilata: ottenuta previo disossamento integrale e costituita dai muscoli Semimembranoso, Semitendinoso, Bicipite femorale, previa asportazione del filetto, della cartilagine dell'anca e del grasso sotto-fesa e con sezionamento trasversale dei muscoli per il taglio esterno, presentata con o senza fesa ovvero con o senza stinco, con peso unitario minimo di Kg 6,5;

h) lardo (ovvero spallotto): ottenuto dalla copertura adiposa di coppa, spalla e lombo, con spessore minimo (comprensivo di cotenna e misurato al momento della rilevazione del tenore di carne magra) di mm 20,00;

i) spalla con cotenna: ottenuta dal sezionamento della massa dei muscoli della spalla e del braccio e costituita dai muscoli Deltoide, Sopraspinato, Infraspinato, Piccolo rotondo, Grande rotondo, Sottoscapolare, Capsulare e dai muscoli flessori ed estensori dell'avanbraccio, con peso unitario minimo di Kg 5,5;

j) pancetta integrale con cotenna: ottenuto dal sezionamento del mantello suino e costituito da cute, sottocute, grasso superficiale e muscoli interni della regione toracica ed addominale compresa tra l'intersezione dell'arto anteriore (loggia ascellare) e dell'arto posteriore (loggia inguinale), con peso unitario minimo di Kg 6,8;

k) gola integrale con cotenna: ottenuta dal sezionamento del mantello suino e costituita dalla regione compresa tra il padiglione auricolare, la commessura labiale e la sezione di taglio della mezzena, chiusa con un taglio trasversale condotto in corrispondenza della terza vertebra toracica e privata della porzione a diretto contatto con i vasi sanguigni recisi nel corso della iugulazione, con peso unitario minimo di Kg 2,5;

l) trito di ... la denominazione è completata dal nome del taglio anatomico dal quale ha origine il trito, ovvero è costituita dalla dicitura «trito misto»; il trito misto è ottenuto mediante assemblaggio di porzioni dei diversi tagli anatomici, di dimensioni variabili, ottenuti dal sezionamento e dalla elaborazione di quelli elencati ovvero dalla loro macinatura, comprese quelle derivanti dalla attività di sezionamento e di rifilatura delle cosce.

Sono ammesse ulteriori specifiche accessorie esclusivamente su singoli tagli, se corrispondenti agli usi leali e costanti codificati presso le camere di commercio industria artigianato agricoltura.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del Gran Suino Padano, intesa come la zona dove avviene la nascita, l'allevamento, la macellazione dei suini, il sezionamento e il confezionamento delle carni, è costituita dal territorio delle seguenti regioni: Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria, Veneto.

Art. 4.

Origine del prodotto

La tracciabilità della Denominazione d'origine protetta Gran Suino Padano è garantita dal «codice d'origine», individuato dal timbro indelebile recante il codice di identificazione dell'allevamento e quello del mese di nascita di ogni animale.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei suini nati, allevati, macellati e sezionati, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. È prevista l'attribuzione del codice del lotto di macellazione a tutti i tagli nonché l'attribuzione della partita di provenienza ai tagli interi o parziali destinati al consumo fresco (mezzena, coppa, lombo).

La prova dell'origine del «Gran Suino Padano» è certificata dalla struttura di controllo di cui all'art. 8, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell'ambito dell'intero ciclo produttivo. Gli adempimenti principali, che assicurano la rintracciabilità del prodotto in ogni segmento della filiera sono:

1. gli allevamenti da riproduzione sono tenuti ad apporre, su entrambe le cosce di ogni singolo suino, entro trenta giorni dalla nascita, un timbro recante il proprio codice di identificazione ed un ulteriore codice alfabetico che attesta il mese di nascita dell'animale; il codice d'origine così ottenuto è apposto sulle cosce in modo da risultare inamovibile ed indelebile fino a macellazione avvenuta;

2. il codice d'origine deve essere indicato sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e del controllo incrociato operati dalla struttura di controllo;

3. la tracciabilità del prodotto è garantita da procedure di registrazione adottate dal macello e dal laboratorio di sezionamento e soggette all'omologazione da parte della struttura di controllo.

4. gli stabilimenti che eseguono la macellazione dei suini ed il sezionamento delle carcasse per l'elaborazione dei tagli, ai sensi del presente disciplinare, sono identificati in base al singolo insediamento produttivo. Effettuano la classificazione delle carcasse e sono autorizzati a commercializzare il prodotto nel territorio della Comunità europea.

5. ove le operazioni di confezionamento siano operate presso un laboratorio diverso dallo stabilimento di macellazione, gli adempimenti relativi al «lotto di macellazione» o «partita di provenienza» sono integrati dalla implementazione del «lotto di vendita» che assicura gli obiettivi della rintracciabilità della prova dell'origine oltre il livello della lavorazione e del confezionamento. Alle medesime condizioni sono subordinate sia l'elaborazione delle cosce disossate e rifilate sia l'elaborazione previa macinatura ed il confezionamento del trito presso laboratori diversi dallo stabilimento di macellazione.

Art. 5.

Metodi di ottenimento

Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che, unitamente all'osservanza delle prescrizioni che seguono, è perseguito con la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali dei vigenti sistemi di classificazione a peso morto.

Il ciclo di allevamento praticato ai sensi del presente disciplinare comprende l'allattamento e lo svezzamento (dalla nascita fino a 30 chilogrammi di peso vivo), il magronaggio (da 30 ad 80 chilogrammi di peso vivo) e l'ingrasso (oltre 80 chilogrammi di peso vivo).

Le strutture e le attrezzature dell'allevamento garantiscono agli animali condizioni di benessere. I ricoveri devono garantire il ricambio dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.

I pavimenti sono compatti o caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, atermici ed antisdrucciolevoli.

Tutte le strutture e le attrezzature presentano adeguati requisiti tali da evitare il pericolo di traumatismi per gli animali.

In ogni fase di allevamento, incluso il carico dei suini da inviare alla macellazione, vengono adottate sugli animali tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire l'intrinseca valorizzazione delle carni del Gran Suino Padano ed il rispetto del benessere animale, nonché tali da evitare fenomeni stressogeni.

5.1 - Tipo genetico.

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati:

a) suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro genealogico italiano, o figli di verri delle stesse razze;

b) suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal Libro genealogico italiano;

c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purché, provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità e obiettivi compatibili con quelli del Libro genealogico italiano per la produzione del suino pesante e quindi Gran Suino Padano.

Non sono in ogni caso ammessi:

a) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland;

b) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);

c) tipi genetici ed animali con caratteri ritenuti non conformi a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione.

5.2 - Alimentazione dei suini.

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.

Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n. 2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in tabella n. 1, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:

TABELLA 1

Mais, semola glutinata (1)	fino al 5% della ss della razione
Carubbe denocciolate	fino al 3% della ss della razione
Aringhe (2).	fino all'1% della ss della razione
Distillers (3)	fino al 3% della ss della razione
Latticello	fino a max l. 6 capo/giorno
Lipidi (4)	fino al 2% della ss della razione
Lisati proteici	fino all'1% della ss della razione
Silomais	fino al 10% della ss della razione

Proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria, fino al 2% della ss. della razione

(1) ovvero corn gluten feed

(2) farina

(3) per «distillers» si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais sottoposto a fermentazione alcoolica, costituito principalmente da trebbie solubili; esso può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione dei cereali; l'impiego di distillers (ovvero le borlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è sempre consentito nel limite massimo del 2% sulla ss

(4) con punto di fusione superiore a 36C°

ss = sostanza secca

Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale:

TABELLA 2

Mais(*)	fino al 55% della ss della razione
Mais, pastone di granella (1)	fino al 55% della ss della razione
Sorgo	fino al 40% della ss della razione
Orzo	fino al 40% della ss della razione
Frumento	fino al 25% della ss della razione
Triticale	fino al 25% della ss della razione
Avena	fino al 25% della ss della razione
Cereali minori (2)	fino al 25% della ss della razione
Cruscami ed altro (3)	fino al 20% della ss della razione
Patata disidratata	fino al 15% della ss della razione
Manioca	fino al 5% della ss della razione
Barbabietola, polpe umide (4)	fino al 15% della ss della razione
Lino, expeller	fino al 2% della ss della razione
Barbabietola, polpe secche(5)	fino al 4% della ss della razione
Marco mele-pere;buccette (6)	fino al 2% della ss della razione
Latte, siero	fino a max l. 15 capo/giorno
Latticello	fino a max ss di gr 250 capo/giorno
Erba medica disidratata	fino al 2% della ss della razione
Melasso	fino al 5% della ss della razione
Soia, f.e.(**)	fino al 15% della ss della razione
Girasole, f.e.	fino all'8% della ss della razione
Sesamo, f.e.	fino al 3% della ss della razione
Mais germe, f.e.	fino al 5% della ss della razione
Pisello (7)	fino al 5% della ss della razione
Lievito di birra e/o di torula	fino al 2% della ss della razione
Lipidi (8)	fino al 2% della ss della razione

(1) e/o pannocchia

(2) ad esempio: riso sbramato

(3) sottoprodotti della lavorazione del frumento

(4) surpressate ed insilate

(5) esauste

(6) buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori

(7) e/o altri semi di leguminose

(8) con punto di fusione superiore a 40C°

ss = sostanza secca

(*) se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata

(**) farina di estrazione

L'uso congiunto di siero e di latticello non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno.

Il contenuto di azoto associato a borlande deve essere inferiore al 2%.

L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

Tutti i parametri sopra indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%.

Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare.

Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

TABELLA 3

composizione in	fino a 80 Kg di peso vivo		da 80 Kg di peso vivo	
Fibra greggia	Min. 3%	Max. 10%	Min. 3%	Max. 8%
Grassi	Min. 3%	Max 7%	Min. 3%	Max. 6%
Proteina greggia	Min. 14%	Max. 20%	Min. 12%	Max. 18%
Ceneri	Min. 5%	Max. 9%	Min. 4%	Max. 8%
Amido	>25%		>30%	
Acido linoleico	≤2%		≤2%	

È ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.

5.3 - Età dei suini alla macellazione.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita.

5.4 - Peso dei suini alla macellazione.

I suini vengono trasferiti al macello in partite omogenee. Il peso medio della partita di animali deve corrispondere a Kg 160, più o meno 10% compreso quindi tra Kg 144 e Kg 176.

La carnosità media delle carcasse dei suini inviati al macello in partite omogenee per provenienza deve rientrare nelle classi centrali della griglia EUROP di cui al Reg. (CEE) n. 3220/84 .

5.5 - Macellazione.

Durante la fase di pre-macellazione lo scarico, il ricovero, la movimentazione, le strutture, le attrezzature e l'interazione uomo/animale devono essere tali da assicurare il rispetto del benessere animale, evitare fenomeni stressogeni e garantire la valorizzazione intrinseca delle carni del Gran Suino Padano.

5.6 - Sezionamento.

Le attività di separazione in mezzene e di sezionamento dei tagli avvengono «a caldo», immediatamente dopo la macellazione.

I tagli così come sopra sezionati sono immessi in un percorso di refrigerazione, durante il quale le carni devono raggiungere temperature di non oltre 4º C al cuore entro il termine massimo di ventiquattro ore.

La conservazione tramite refrigerazione delle carni è ammessa per non oltre dieci giorni dalla data di macellazione.

Inoltre la conservazione mediante congelamento delle carni non destinate alla trasformazione è limitata a 6 mesi dalla data di macellazione.

I medesimi adempimenti relativi alle condizioni di trattamento termico delle carni sono osservati anche da eventuali laboratori di sezionamento autonomamente interagenti dopo la macellazione. Ogni macellatore adotterà uno schema di raffreddamento documentato che garantirà l'abbassamento della temperatura della carcassa dopo la macellazione.

Le carni sono immesse al consumo previa frollatura.

5.7 - Elaborazione dei tagli.

Le attività di separazione in mezzene e di sezionamento danno luogo alla elaborazione dei tagli elencati all'art. 2 .

Nell'ambito della attività di elaborazione:

a) la pancetta integrale è delimitata da una sezione che corre lungo la linea mediana addominale e, dorsalmente, lungo una linea interna che tende a corrispondere con l'intersezione prossimale dei muscoli intercostali e successivamente rifilato asportando prossimalmente e con un taglio trasversale la porzione di grasso e cotenna situata all'altezza della spalla e la porzione di grasso molle situata alla congiunzione con la coscia (bronza); successive mondature possono comportare l'asportazione degli strati interni del grasso molle e delle porzioni più interne dei muscoli respiratori intercostali ed addominali (carnetta di pancetta);

b) la coscia disossata è ottenuta mediante rimozione dell'ala iliaca, del femore, della rotula, della tibia, del perone e, parzialmente, delle ossa del tarso;

c) il trito derivante da carni macinate presenta valori di Aw (water activity) superiori a 0,97.

Le carni, ai fini della attribuzione della denominazione protetta, possono essere lavorate sia sotto forma di tagli anatomici interi che parziali, preparate sfuse o confezionate a condizione che, in ogni caso, le corrispondenti attività produttive risultino sempre documentate in funzione della rintracciabilità e della prova dell'origine.

5.8 - Confezionamento.

I tagli interi possono essere lavorati per il confezionamento e la successiva immissione al consumo, con l'uso della denominazione Gran Suino Padano, a condizione che tutte le operazioni corrispondenti si svolgano presso laboratori, anche diversificati, comunque ubicati nel territorio indicato all'art. 3 e soggetti al sistema di controllo di cui all'art. 8.

Art. 6.

Elaborazioni e trasformazioni

I prodotti per la cui preparazione sono utilizzate carni di Gran Suino Padano, anche a seguito di processi di ulteriore elaborazione non prevista dal presente disciplinare o di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione al di fuori della lista degli ingredienti, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

a) la carne di Gran Suino Padano costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

b) gli utilizzatori del prodotto siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione di origine protetta riuniti nel Consorzio incaricato per la tutela dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato, le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.

Art. 7.

Legame con l'ambiente geografico

Nel più vasto contesto europeo, la storia della suinicoltura padano-italica e delle sue implicazioni di carattere produttivo ed alimentare documenta in modo palese i requisiti di un autonomo percorso evolutivo strettamente coordinato con l'ambiente, inteso nelle sue implicazioni geografiche, storiche, sociali ed economico-produttive.

Sotto il profilo della omogeneità geografica del territorio, va osservato che le regioni delimitate (che vanno dalla pianura padana al Molise) appartengono a due zone climatiche molto simili, quella a clima temperato subcontinentale e quella a clima temperato sublitoraneo, con temperature medie annue comprese tra i 10º ed i 14,5º ed una notevole uniformità di condizioni generali quali la luminosità, le precipitazioni, la ventosità, le escursioni termiche, ecc., con una netta distinzione con la zona a clima temperato caldo, che comprende viceversa le regioni dell'Italia meridionale ed insulare (estranee all'areale delimitato dall'art. 3).

L'allevamento del Gran Suino Padano si è sviluppato in queste due zone proprio grazie alla citata uniformità delle condizioni climatiche, associata all'uso di una alimentazione basata prevalentemente come già sostenuto all'art. 4 sulla produzione cerealicola (mais, orzo, avena, ecc.) e sui sottoprodotti della attività casearia (siero, cagliate e latticello) notoriamente coincidenti, sul territorio, in una straordinaria sintesi di interagenti fattori naturali ed umani.

Nell'ambito del territorio considerato dal presente disciplinare, il radicamento e la diffusione dell'allevamento suino sono documentati fin da epoche remotissime e con grande profusione di riscontri storici.

Nell'ambito del medesimo territorio, è parimenti e notoriamente documentato lo sviluppo di esperienze produttive organiche di elaborazione delle carni suine, tutte basate sul principio elementare dello sfruttamento della carne resa disponibile da una suinicoltura sviluppatasi per assecondare:

in primis, la domanda di cibo (proteine e calorie) originata dalle esigenze alimentari primordiali;

successivamente, la domanda di prodotti da stagionare, cresciuta con l'evolvere di una società urbanizzata;

da ultimo, più recentemente, la domanda di materia prima necessaria per sostenere un autentico sistema produttivo moderno, tra i più integrati ed evoluti del panorama agro-industriale mondiale.

Questo percorso evolutivo ha trovato nelle condizioni dell'ambiente il fulcro per il prodursi di interrelazioni sinergiche tra l'allevamento zootecnico del bovino e quello suinicolo.

L'asse derivatone, che sta all'origine dell'indissolubile saldatura territoriale tra allevamento zootecnico e trasformazione delle carni, è stato progressivamente integrato e potenziato dall'evoluzione di un tipo genetico specificamente vocato, della sua utilizzazione su scala sempre più vasta, fino a produrre — in epoca moderna — la definizione di «suino pesante», da contrapporsi inevitabilmente a quello «leggero», evoluto sulla base di indirizzi ed esigenze diversi anche su base territoriale.

Questa specifica caratterizzazione è stata finanche riconosciuta a livello istituzionale europeo e nazionale, con l'adozione di misure applicative «personalizzate» per l'Italia, la cui popolazione suinicola continentale è attualmente caratterizzata per circa il 75% dal suino pesante, che interessa — in termini di presenza sul territorio — non meno dell'85% dell'intera popolazione censibile nelle regioni indicate all'art. 3 del presente disciplinare.

L'importanza dei fattori umani è dimostrata dalla stessa tecnica di elaborazione di uno dei principali tagli tra quelli considerati dal presente disciplinare. Non è infatti un caso che il lombo, tradizionalmente, venga preparato sulla base di un rituale di elaborazione rigorosamente codificato attraverso il nome della città (e, quindi, del mercato di riferimento di elaboratori ed utilizzatori) presso il quale veniva praticato, con modalità «leali e costanti», in quell'asse compreso tra Milano, Bologna, Modena e Padova-Venezia che percorre idealmente il territorio considerato dal presente disciplinare.

Da ultimo, con riferimento alla connotazione geografica insita nella denominazione, è fuori discussione la «padanità» del contesto evolutivo, storico ed economico del sistema produttivo descritto dal disciplinare, tale da avere pervaso larga parte della penisola italica, fino alle zone di confine con quei tratti «mediterranei» del territorio più meridionale della penisola.

Il termine «gran» (grande) che qualifica la denominazione Suino Padano è sinonimo di pesante, maturo e descrive la caratteristica principale del suino stesso, rappresentata da un peso ed una taglia elevati rispetto al suino tradizionalmente allevato al di fuori della zona tipica di produzione.

Nel 1584, Agostino Gallo, nobile bresciano, in «Le Vinti Giornate dell'Agricoltura et de Piaceri della Villa» cita riferimenti al suino grasso, alla sua alimentazione, genetica, origine e qualità della carne: «.si debbe tenere de'porci, per ammazzarli grassi ...»; «Ai quali si possono dare le lavature della cucina, il brodo del latte, le ghiande di rovere, i frutti dei giardini, la diversità dell'herbe, le rape cotte con semola, e senza, la melica macinata, o cotta, e il farinaccio dé pellizzari, ..»; « nò ogni porco è buono d'ingrassare; atteso che secondo la buona, e cattiva natura vengano anco più, e meno grandi e grassi. Et però quando non si sa' da chi siano nati, si piglino lunghi di schiena, di muso, di orecchie, e che mangino assai»; «... ma nò già quello de molinari, percioche fa la carne spongosa che abbonda di spuma nel cuocerla», «Et chi può havere il porco maschio, lasci la femmina percioche la carne sua sminuisce più nel cuocerla, per non esser cosi soda, come quella del maschio.».

Nel 1820, il direttore veterinario dell'armata piemontese scriveva a Torino in ordine ai «porci d'Italia ... i quali sono robusti, fecondi, di buona bocca ed ingrassano facilmente ... la loro carne ... è di un gusto squisitissimo e, allorquando è manipolata, si conserva molto tempo... pesano 24, 26 e persino 30 rubbi cadauno» (equivalenti a 196, 212 e 245 chilogrammi — NdR). Il notista descriveva, in realtà, i prodromi del Gran Suino Padano, il cui allevamento intensivo trova radicamento a partire dall'ultimo quarto del secolo XIX, nell'ambito di un fenomeno complesso originato dalla straordinaria sintesi territoriale prodottasi nell'integrazione tra l'allevamento suinicolo, la produzione cerealicola e quella lattiero-casearia.

La testimonianza più autorevole in ordine all'origine del prodotto e della sua denominazione viene in realtà dalla stessa normativa comunitaria pregressa, grazie alla quale, l'Italia — la cui popolazione suina è sicuramente connotata in modo molto rilevante da quella che si identifica nel Gran Suino Padano — è stata autorizzata ad adottare propri autonomi criteri di classificazione e di valutazione delle carcasse suine, in applicazione della corrispondente disciplina europea, fin dal 1988, con la motivazione che «... in Italia sono presenti due distinte popolazioni suine, le cui carni danno luogo a differenti mercati ... uno al suino di tipo leggero ... (e l'altro al) ... suino di tipo pesante (carcasse di peso da 120 a 180 chilogrammi)» (vedi Decisione della Commissione 89/53/CEE del 21 dicembre 1988).

Art. 8.

Struttura di controllo

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolto da una struttura di controllo autorizzata, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Art. 9.

Etichettatura

Le carni ottenute dal Gran Suino Padano sono immesse al consumo tal quali o secondo le modalità di lavorazione e di confezionamento previste dal presente disciplinare, identificate con la denominazione «Gran Suino Padano», seguita dalla dicitura «Denominazione di origine protetta» o, alternativamente, l'acronimo «D.O.P.», mediante l'uso del simbolo grafico di cui all'art. 10.

La denominazione «Gran Suino Padano» è completata ed integrata dalla indicazione merceologica ovvero dalla denominazione commerciale del singolo taglio, sia integrale che parziale, così come individuato all'art. 2. Alla denominazione può essere associato il simbolo comunitario introdotto dal regolamento (CEE) n. 2037/93 e sue successive modifiche.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni non devono essere prevalenti rispetto alla denominazione ed alle altre diciture sopra citate.

In ogni caso, la denominazione, le indicazioni che la implementano ed i simboli previsti dal presente disciplinare devono essere riprodotti nel medesimo campo visivo.

Art. 10.

Logo

Il logo della DOP «Gran Suino Padano» è costituito da una coccarda, la cui parte superiore è costituita dal profilo stilizzato di un suino. Nel centro del profilo è presente la scritta «GSP» (font ITC Officina Sans Bold). La parte inferiore è composta da tre fettucce. I bordi della fettuccia centrale bianca sono definiti tramite il meccanismo del completamento amodale. L'intera coccarda è inscrivibile in un quadrato e il rapporto tra l'altezza della parte superiore e l'altezza della parte inferiore è pari a 2,2.

Sulle etichette e sulle confezioni il logo della DOP deve essere stampato con i seguenti colori:

Per la parte superiore, il bordo esterno è in colore pantone 200M, l'interno è riempito con lo stesso colore pantone desaturato al 50% con una sfumatura progressiva che parte dall'alto fino ad arrivare al bianco in basso. La scritta «GSP» è in nero pieno;

Per le fettucce nei colori della bandiera italiana, il verde è in colore pantone 356C e il rosso è in colore pantone 200M.

05A08831

DECRETO 12 settembre 2005.

Autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia 2005, destinati a dare vini V.Q.P.R.D., per la campagna vitivinicola 2005/2006, nella regione Puglia.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento del Consiglio C.E. n. 1493/99 del 17 maggio 1999, ed in particolare l'allegato V, lettera *H*, punto 4, che prevede che ogni Stato membro può autorizzare, per le regioni e le varietà per le quali sia giustificato dal punto di vista tecnico, qualora le condizioni climatiche lo richiedono, e secondo condizioni da stabilirsi, l'arricchimento della partita «cuvée» nel luogo di elaborazione dei vini spumanti;

Visto il regolamento del Consiglio C.E. n. 1493/99 del 17 maggio 1999 ed in particolare l'allegato VI, lettera *F*, punto 2 che prevede che, qualora le condizioni climatiche lo richiedano, gli Stati membri interessati possono autorizzare l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale (effettivo o potenziale) dell'uva fresca, del mosto d'uva, del mosto d'uva parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino atto a dare un V.Q.P.R.D.;

Visto il regolamento del Consiglio C.E. n. 1622/2000 della Commissione del 24 luglio 2000 che fissa talune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/99 ed istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici;

Vista la legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alla Comunità europea;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, recante norme per la repressione delle frodi nella preparazione dei mosti, vini ed aceti;

Visto il decreto ministeriale 3 settembre 2001, il quale disciplina il procedimento relativo all'autorizzazione dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia;

Visto il decreto ministeriale 16 giugno 1998, n. 280, con il quale è stato adottato il regolamento recante norme sull'organizzazione, sulle competenze e sul funzionamento della sezione amministrativa e, nel suo ambito, del servizio di segreteria del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, ed in particolare l'art. 2, paragrafo *n)*;

Visto l'attestato dell'Assessorato all'agricoltura della regione Puglia con il quale lo stesso ha certificato che nel proprio territorio si sono verificate, per la vendemmia 2005, condizioni climatiche sfavorevoli ed ha chiesto l'emanazione del provvedimento che autorizza le operazioni di arricchimento anzidette;

Considerato che le suddette operazioni di arricchimento debbono essere effettuate in conformità della normativa comunitaria indicata e nel rispetto delle disposizioni impartite dall'Ispettorato centrale repressione frodi;

Decreta:

Articolo unico

1. Nella campagna vitivinicola 2005/2006 è consentito aumentare il titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti vitivinicoli citati in premessa, ottenuti da uve raccolte nelle aree viticole della regione Puglia provenienti dalle zone di produzione delle uve atte a dare vini V.Q.P.R.D., per tutte le tipologie, sottozone e menzioni geografiche aggiuntive previste dagli specifici disciplinari di produzione.

2. Le operazioni di arricchimento, per le denominazioni di origine di cui al precedente comma, debbono essere effettuate secondo le modalità previste dai regolamenti comunitari sopraccitati e nel limite massimo di due gradi, utilizzando mosto di uve concentrato proveniente esclusivamente da uve prodotte nei vigneti iscritti al rispettivo albo, o mosto di uve concentrato e rettificato, fatte salve le misure più restrittive previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

3. Le operazioni di arricchimento per le partite di vino destinate all'elaborazione dei vini spumanti delle denominazioni di origine di cui al comma 1 del presente articolo sono autorizzate per le varietà di vite di seguito indicate: Chardonnay, Sauvignon, Pinot B, Pinot N, Moscato B, Malvasia B, Fiano, Verdeca, Bianco d'Alessano, Bombino B, Bombino N, Trebbiano.

Esse debbono essere effettuate secondo le modalità previste dai regolamenti comunitari sopra citati e nel limite massimo di due gradi, utilizzando mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato e rettificato, fatte salve le misure più restrittive previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno della sua pubblicazione.

Roma, 12 settembre 2005

Il direttore generale: ABATE

05A08912

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AUTORITÀ PER L'ENERGIA ELETTRICA E IL GAS

DELIBERAZIONE 4 agosto 2005.

Approvazione di due schede tecniche per la quantificazione dei risparmi energetici negli usi di climatizzazione ambienti e produzione di acqua calda sanitaria, conseguiti tramite installazione e gestione di impianti di cogenerazione e sistemi di teleriscaldamento, realizzati nell'ambito dei decreti ministeriali 20 luglio 2004. (Deliberazione n. 177/05).

L'AUTORITÀ PER L'ENERGIA ELETTRICA E IL GAS

Nella riunione del 4 agosto 2005,

Visti:

la legge 14 novembre 1995, n. 481;

il decreto legislativo 16 marzo 1999, n. 79;

il decreto legislativo 23 maggio 2000, n. 164;

i decreti ministeriali 24 aprile 2001;

il decreto ministeriale 20 luglio 2004, recante «Nuova individuazione degli obiettivi quantitativi per l'incremento dell'efficienza energetica negli usi finali di energia, ai sensi dell'art. 9, comma 1, del decreto legislativo 16 marzo 1999, n. 79» (di seguito: decreto ministeriale elettrico);

il decreto ministeriale 20 luglio 2004, recante «Nuova individuazione degli obiettivi quantitativi nazionali di risparmio energetico e sviluppo delle fonti rinnovabili, di cui all'art. 16, comma 4, del decreto legislativo 23 maggio 2000, n. 164» (di seguito: decreto ministeriale gas);

la legge 23 agosto 2004, n. 239;

Visti:

la deliberazione 11 luglio 2001, n. 156/01;

la deliberazione 11 luglio 2001, n. 157/01;

la deliberazione 19 marzo 2002, n. 42/02;

il documento di consultazione 16 gennaio 2003;

la deliberazione 18 settembre 2003, n. 103/03 (di seguito: deliberazione n. 103/03);

il decreto del Presidente della Repubblica 29 dicembre 2003, n. 387;

la direttiva 2004/8/CE del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 febbraio 2004;

la deliberazione 14 luglio 2004, n. 111/04;

il documento di consultazione 27 ottobre 2004;

la deliberazione 11 novembre 2004, n. 200/04;

la deliberazione 23 febbraio 2005, n. 34;

la deliberazione 27 aprile 2005, n. 77/05;

la deliberazione 26 maggio 2005, n. 98/05;

la deliberazione 9 giugno 2005, n. 102/05;

la deliberazione 15 giugno 2005, n. 104/05;

la deliberazione 27 giugno 2005, n. 123/05;

la deliberazione 7 luglio 2005, n. 136/05;

la deliberazione 12 luglio 2005, n. 143/05 (di seguito: deliberazione n. 143/05);

Considerato che:

l'art. 14, comma 2, dei decreti ministeriali 20 luglio 2004 stabilisce che sono fatti salvi i procedimenti avviati dall'Autorità per l'energia elettrica e il gas, quelli in corso e i provvedimenti emanati dalla medesima Autorità per l'energia elettrica e il gas in attuazione dei decreti ministeriali 24 aprile 2001;

l'art. 4, comma 3, del decreto ministeriale elettrico e l'art. 4, comma 2, del decreto ministeriale gas stabiliscono che, ai fini del conseguimento degli obiettivi di cui rispettivamente al comma 2 del medesimo articolo del decreto ministeriale elettrico e dell'art. 3, comma 4, del decreto ministeriale gas, sono validi esclusivamente i progetti predisposti, valutati e certificati secondo le modalità di cui all'art. 5, comma 6, degli stessi decreti;

l'art. 3, comma 1, dell'Allegato A, alla deliberazione n. 103/03 dispone che ai fini della valutazione dei risparmi conseguibili attraverso gli interventi di cui ai decreti ministeriali 20 luglio 2004 si distinguono: *a)* metodi di valutazione standardizzata; *b)* metodi di valutazione analitica; *c)* metodi di valutazione a consuntivo;

l'art. 4, commi 1 e 2 e l'art. 5, commi 1 e 2 dell'Allegato A, alla deliberazione n. 103/03 dispongono rispettivamente che i parametri per la valutazione standardizzata e per la valutazione analitica vengono definiti dall'Autorità, per ogni tipologia di intervento, mediante schede tecniche per la quantificazione dei risparmi, pubblicate a seguito di consultazione dei soggetti interessati;

ai sensi dell'art. 3, comma 2, dell'Allegato A, alla deliberazione n. 103/03 le schede tecniche di valutazione standardizzata e analitica devono essere obbligatoriamente applicate ai progetti costituiti da interventi oggetto delle schede stesse;

le osservazioni e i commenti ricevuti sulle schede tecniche di quantificazione pubblicate con il documento di consultazione 27 ottobre 2004 hanno suggerito, tra l'altro, modifiche e revisioni alle schede tecniche relative ad interventi di climatizzazione ambienti e produzione di acqua calda sanitaria tramite installazione e gestione di impianti di cogenerazione e sistemi di teleriscaldamento;

le schede tecniche di quantificazione consentono la determinazione dell'energia primaria risparmiata da ogni singolo intervento quando utilizzate congiuntamente ai criteri di valutazione di carattere generale

definiti nell'ambito della deliberazione n. 103/03 e successive modifiche e integrazioni (di seguito: Linee guida);

con deliberazione n. 143/05 l'Autorità ha disposto la proroga al 30 settembre 2005 del termine per la presentazione delle richieste di verifica e certificazione relative a risparmi energetici conseguiti attraverso progetti realizzati nel periodo intercorrente tra il 1º gennaio 2001 e il 31 dicembre 2004.

Considerato inoltre che, fissato pari a $0{,}220 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e il fattore di conversione dell'energia elettrica in energia primaria per l'anno 2005, primo anno di applicazione dei decreti ministeriali 20 luglio 2005, le informazioni e le previsioni disponibili inducono a considerare un valore di tale fattore pari a $0{,}210 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2006, a $0{,}207 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2007, a $0{,}204 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2008 e a $0{,}201 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2009;

Ritenuto che, alla luce delle osservazioni e dei commenti ricevuti dalla consultazione sulle proposte di schede tecniche relative ad interventi di climatizzazione ambienti e produzione di acqua calda sanitaria tramite installazione e gestione di impianti di cogenerazione e sistemi di teleriscaldamento, sia opportuno:

elaborare una metodologia semplificata di quantificazione dei risparmi di energia primaria distinguendo le piccole applicazioni cogenerative da quelle con maggiore estensione territoriale;

limitare l'ambito di applicazione delle schede tecniche alle sole utenze di tipo civile e ai casi in cui le semplificazioni proprie delle metodologie di valutazione di tipo analitico non risultino dar luogo ad eccessive approssimazioni nel computo dei risparmi di energia primaria conseguiti;

non estendere l'ambito di applicazione delle schede tecniche agli impianti di produzione combinata di energia elettrica e calore che hanno un valore dell'indice IRE di cui all'art. 1, comma 1, lettera t) della deliberazione n. 42/02, positivo ma inferiore al valore di IRE_{min} definito dalla medesima deliberazione;

non vincolare l'applicabilità delle schede tecniche al rispetto del limite del 70% per il rendimento complessivo dell'impianto di produzione combinata di energia elettrica e calore, nel caso di impianti con una capacità elettrica superiore ai 25 MW;

modificare parzialmente la procedura di calcolo proposta per la quantificazione dei risparmi di energia primaria conseguibili attraverso le tipologie di intervento oggetto delle schede tecniche, con particolare riferimento alla valorizzazione dei risparmi energetici connessi a miglioramenti nell'efficienza energetica della generazione di energia elettrica;

non adottare una procedura di calcolo dell'energia termica risparmiata semplificata per gli impianti di piccole dimensioni basata su parametri di funzionamento tipici di questi impianti;

rivedere i criteri adottati per definire la ripartizione dei titoli di efficienza energetica rilasciati a fronte dei risparmi energetici conseguiti, tra le tre tipologie previste dalle Linee guida;

valorizzare i risparmi ottenuti grazie all'uso di fonti riconosciute come rinnovabili in base alla normativa vigente;

non vincolare l'applicabilità delle schede tecniche ai soli casi in cui la produzione termica da caldaie di integrazione e riserva non superi il 15% del totale;

limitare l'applicabilità delle schede tecniche ai soli sistemi che non fruiscono dei benefici previsti dall'art. 1, comma 71, della legge n. 239/2004;

ridefinire il valore del rendimento termico di riferimento per la quantificazione dei risparmi di energia primaria in modo tale da tenere conto della molteplicità di utenze allacciabili ai sistemi oggetto delle schede tecniche;

modificare la metodologia di quantificazione dei risparmi energetici da adottarsi nel caso di semplici estensioni della rete o di nuovi allacciamenti;

Ritenuto di considerare nell'ambito delle schede oggetto del presente provvedimento un valore del fattore di conversione dell'energia elettrica in energia primaria pari a $0{,}220 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2005, a $0{,}210 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2006, a $0{,}207 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2007, a $0{,}204 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2008 e a $0{,}201 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2009;

Ritenuto che sia opportuno procedere all'approvazione di 2 schede tecniche di quantificazione relative ad interventi di climatizzazione ambienti e produzione di acqua calda sanitaria tramite installazione e gestione di impianti di cogenerazione e sistemi di teleriscaldamento per le quali sono stati completati gli approfondimenti e le revisioni suggerite dal processo di consultazione sul documento 27 ottobre 2004;

Delibera:

Di approvare le 2 schede tecniche per la quantificazione dei risparmi di energia primaria relativi ad interventi di cui all'art. 5, comma 1, dei decreti ministeriali 20 luglio 2004 riportate nell'Allegato *A*, che costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione.

Di utilizzare nell'ambito delle schede di cui al precedente alinea un valore del fattore di conversione dell'energia elettrica in energia primaria pari a $0{,}220 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2005, a $0{,}210 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2006, a $0{,}207 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2007, a $0{,}204 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2008 e a $0{,}201 \times 10^{-3}$ tep/kWh_e per l'anno 2009.

Di pubblicare il presente provvedimento nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e nel sito internet dell'Autorità (www.autorita.energia.it) affinché entri in vigore dalla data della sua pubblicazione.

Milano, 4 agosto 2005

Il presidente: ORTIS

Scheda tecnica n. 21 – Applicazione nel settore civile di piccoli sistemi di cogenerazione per la climatizzazione invernale ed estiva degli ambienti e la produzione di acqua calda sanitaria

1. ELEMENTI PRINCIPALI

1.1 Descrizione dell'intervento

Tipologia di intervento:	• Climatizzazione ambienti e recuperi di calore in edifici climatizzati con l'uso di fonti energetiche non rinnovabili • Installazione di impianti per la valorizzazione delle fonti rinnovabili presso gli utenti finali
Decreto ministeriale elettrico 20 luglio 2004:	Tabella B, tipologia di intervento n. 11 Tabella B, tipologia di intervento n. 12
Decreto ministeriale gas 20 luglio 2004:	Tabella A, tipologia di intervento n. 3 Tabella A, tipologia di intervento n. 4
Sotto-tipologia di intervento:	• Cogenerazione e sistemi di microgenerazione come definiti dall'Autorità per l'energia elettrica e il gas • Sistemi di trigenerazione e quadrigenerazione • Climatizzazione diretta tramite teleriscaldamento da cogenerazione • Uso del calore geotermico a bassa entalpia e del calore da impianti cogenerativi, geotermici o alimentati da prodotti vegetali e rifiuti organici e inorganici, per il riscaldamento di ambienti e per la fornitura di calore in applicazioni civili
Settore di intervento:	Civile (residenziale, commerciale e terziario)
Tipo di utilizzo:	Riscaldamento, produzione di acqua calda sanitaria e raffrescamento
Condizioni di applicabilità della procedura:	▪ I sistemi di produzione combinata di energia elettrica e calore considerati soddisfano le condizioni della deliberazione n. 42/02 dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas. ▪ L'energia termica e frigorifera prodotta viene utilizzata unicamente da utenze civili. ▪ In condizioni normali di funzionamento, gli impianti di produzione termica e frigorifera ed i servizi ausiliari vengono alimentati unicamente da energia elettrica prodotta dal cogeneratore. ▪ L'intervento oggetto della richiesta consiste in una nuova installazione e non in un ripotenziamento di impianto esistente o in un semplice allacciamento di nuove utenze. ▪ Il punto di produzione e di fatturazione dell'energia termica ricadono nello stesso confine di proprietà o, alternativamente, ad una distanza planimetrica non superiore a 1 km. ▪ Per i sistemi considerati non si applicano i benefici previsti dall'articolo 1 comma 71 della legge 239/04.

1.2 Calcolo del risparmio di energia primaria

Metodo di valutazione[1] Valutazione analitica

Risparmio netto di energia primaria conseguibile (RN):

$$RN = RNt + RNf + RNe$$

con:

$RNt = IRE_{mod}*EPt$, $EPt = 0{,}086*\mathbf{EFt} / (0{,}77 + 0{,}03*Log_{10}P_n)$

$RNf = IRE_{mod}*EPf$, $EPf = f_E / 3{,}0*\mathbf{EFf}$

$RNe = IRE_{mod}*[EPe - (f_E - 0{,}148)*\mathbf{Ee_{immessa}}]$, $EPe = f_E *\mathbf{Ee}$

$IRE_{mod} = (EP - EPc) / EP$ con $EP = EPt + EPf + EPe$, $EPc = 0{,}086*\mathbf{Ec}$

dove valgono le definizioni fornite alla successiva sezione 5 (“Simbologia e schemi di riferimento”) e le grandezze indicate in **neretto** (espresse in MWh) devono essere oggetto di misura.

Tipi di Titoli di Efficienza Energetica riconosciuti all’intervento[2]

Situazione di confronto	TEE tipo I	TEE tipo II	TEE tipo III
Alimentazione preesistente (o alternativa) a gas naturale	RNe + RNf	RNt	
Alimentazione preesistente (o alternativa) diversa da gas naturale	RNe + RNf		RNt

[1] Si veda: articolo 3, delibera dell’Autorità per l’energia elettrica e il gas, 18 settembre 2003, n. 103/2003

[2] Si veda: articolo 17, delibera dell’Autorità per l’energia elettrica e il gas, 18 settembre 2003, n. 103/2003.

2. NORME TECNICHE DA RISPETTARE

- Articolo 6, decreti ministeriali 20 luglio 2004.
- Norma CTI UNI 8887 "Sistemi per processi di cogenerazione – definizioni e classificazione".
- Norma UNI EN 1434 "Contatori di calore".
- Circolare del Ministero delle finanze, Direzione Generale Dogane, Ufficio Tecnico Centrale delle Imposte di Fabbricazione, prot. N. 3455/U.T.C.I.F. del 9 dicembre 1982 recante "Energia Elettrica - Utilizzazione di contatori elettrici trifase negli accertamenti fiscali" e successive modificazioni.
- Nel caso di utilizzo di impianti di cogenerazione: deliberazione dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas 19 marzo 2002, n. 42/02 recante "Condizioni per il riconoscimento della produzione combinata di energia elettrica e calore come cogenerazione ai sensi dell'articolo 2, comma 8 del decreto legislativo 16 marzo 1999, n. 79", pubblicata nella Gazzetta Ufficiale, Serie generale, n. 79 del 4 aprile 2002.
- Decreto del Presidente della Repubblica 29 dicembre 2003, n.387 (per la qualificazione delle fonti rinnovabili).
- Nel caso di utilizzo di impianti alimentati a biomasse: decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 8 marzo 2002 e successivi aggiornamenti

3. DOCUMENTAZIONE DA TRASMETTERE

- Scheda di rendicontazione allegata, debitamente compilata con tutte i dati e calcoli richiesti.
- Nome, indirizzo e recapito telefonico di ogni cliente partecipante.
- Planimetria del sito con evidenza dei punti di consegna di energia termica e frigorifera e dei contatori fiscali dei combustibili.
- Schemi tecnici degli impianti.
- Descrizione del sistema di misura adottato per le grandezze rendicontate (tipo di strumento, classe di misura, metodo di calcolo).
- Contabilità energetica completa di tutti gli impianti di produzione che servono la rete, comprensiva di consumi elettrici deg.

4. DOCUMENTAZIONE SUPPLEMENTARE[3] DA CONSERVARE

- Contratti aperti con i clienti e, eventualmente, con l'azienda di distribuzione.
- Documentazione atta ad attestare l'entità dell'energia erogata al cliente e scambiata con la rete elettrica di distribuzione (fatture, registrazioni strumentali, ...).
- Verbali delle ispezioni o delle prove di taratura eseguite sulla strumentazione utilizzata.
- Certificazioni di conformità di tutte le apparecchiature alla normativa tecnica vigente.
- Qualora applicabile, copia della dichiarazione inviata all'UTF o al GRTN per attestare il rispetto delle condizioni definite dalla Delibera dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas n.42/02.
- Nel caso di utilizzo di biomasse: certificazione attestante che queste rientrino tra quelle ammesse dall'allegato III dello stesso decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 8 marzo 2002 e successivi aggiornamenti.
- Nel caso di utilizzo di impianti alimentati a rifiuti: documentazione atta ad attestare, con cadenza almeno annuale, la composizione merceologica del rifiuto ed il valore del potere calorifico inferiore del rifiuto indifferenziato.

---

[3] Rispetto a quanto specificato all'articolo 14, comma 3, delibera dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas, 18 settembre 2003, n. 103/2003.

5. SIMBOLOGIA E SCHEMI DI RIFERIMENTO

Ec — contenuto energetico dei combustibili utilizzati, pari al prodotto tra la massa e il potere calorifico inferiore [MWh]. Per i combustibili riconosciuti come rinnovabili dalla normativa vigente tale grandezza viene assunta nulla. Per i combustibili commerciali valgono i valori di potere calorifico inferiore indicati nella Tabella 1 allegata alla delibera n.103/03.

Ee — energia elettrica netta prodotta dall'impianto di cogenerazione, come definita nell'art. 1 lettera n) della Delibera n.42/02 e ridotta di quanto assorbito dai sistemi di distribuzione e di refrigerazione; risulta dunque pari alla somma di EFe e $Ee_{immessa}$ [MWh_e] .

$Ee_{immessa}$ — energia elettrica prodotta in eccesso e ceduta alla locale rete di distribuzione [MWh_e] .

Et — energia termica utile complessivamente prodotta dagli impianti e destinata ai soli usi civili [MWh_t]; per gli impianti di cogenerazione vale la definizione di cui all'art. 1 lettera o) della Delibera n.42/02.

EFe — energia elettrica assorbita dall'utenza servita, per usi diversi da quelli di climatizzazione [MWh_e] .

EFf — energia frigorifera destinata a usi diretti di raffrescamento ambienti [MWh_f]. Per i sistemi considerati in questa scheda, si ritengono trascurabili le perdite termiche per il trasporto.

EFt — quota di Et destinata a usi diretti di riscaldamento, post-riscaldamento e produzione di acqua calda sanitaria [MWh_t]. Tale quota si considera al netto dell'energia termica destinata agli eventuali sistemi di refrigerazione. Per i sistemi considerati in questa scheda, si ritengono trascurabili le perdite termiche per il trasporto.

EPc — energia primaria corrispondente ai combustibili utilizzati dagli impianti [tep] .

EPe — energia primaria corrispondente all'energia elettrica netta prodotta, Ee [tep] .

EPf — energia primaria corrispondente all'energia frigorifera fornita EFf [tep] .

EPt — energia primaria corrispondente all'energia termica fornita EFt [tep] .

EP — energia primaria complessiva, associata ai flussi energetici prodotti dall'impianto, pari alla somma di EPt, EPf ed EPe [tep] .

$\eta_{t,R}$ — valore del rendimento di riferimento per la produzione separata di energia termica ad usi civili [-] .

$\varepsilon_{f,R}$ — indice di efficienza energetica stagionale del sistema frigorifero sostituito [-] .

f_T — pari a: 3600/41860 = 0,0860 tep/MWh. Fattore di conversione da MWh_t a tep.

f_E — fattore di conversione dell'energia elettrica in energia primaria, pari a:
0,220 tep/MWh_e per l'anno 2005,
0,210 tep/MWh_e per l'anno 2006,
0,207 tep/MWh_e per l'anno 2007,
0,204 tep/MWh_e per l'anno 2008,
0,201 tep/MWh_e per l'anno 2009.

Pn — potenza della caldaia sostituita o della caldaia di riserva/integrazione con la quale il calore verrebbe prodotto in assenza di cogeneratore [kWt] .
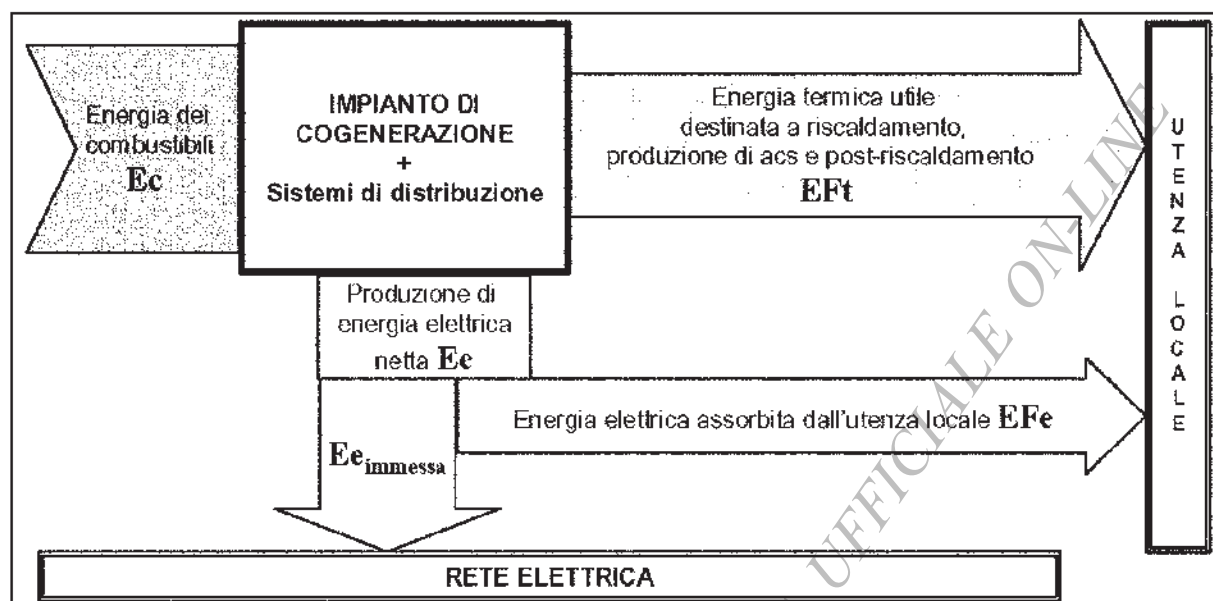
Figura 1a – Schema del processo di cogenerazione per la produzione combinata di elettricità e calore
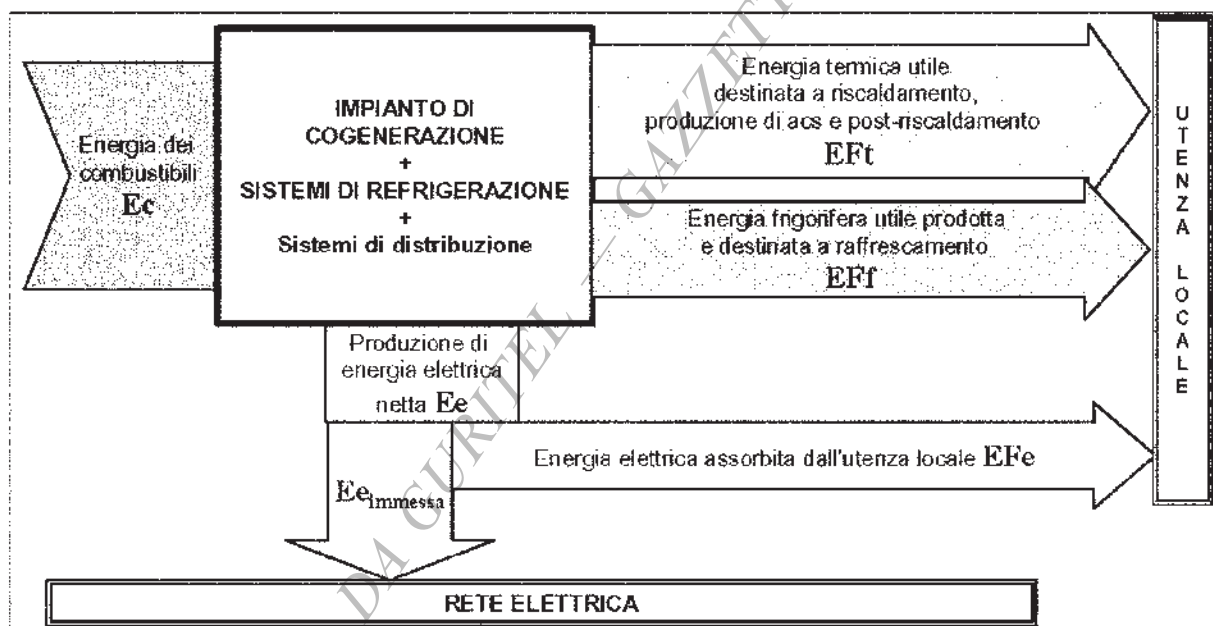
Figura 1b – Schema del processo di trigenerazione per la produzione combinata di elettricità, freddo e calore

NOTE:
Con “impianto di cogenerazione” si intende il sistema di produzione combinata di energia elettrica e calore, inclusivo o meno di caldaie di riserva/integrazione.
Con “sistemi di refrigerazione” si intendono le macchine frigorifere e/o le pompe di calore che sfruttano l'energia termica, elettrica e/o meccanica prodotta dalla cogenerazione.
Con “sistemi di distribuzione” si intendono le pompe e gli ausiliari asserviti alla circolazione dei fluidi termovettori.

6. SCHEDA DI RENDICONTAZIONE

SCHEDA DI RENDICONTAZIONE PER SCHEDA N.21

Dati relativi al periodo compreso tra il ___________ e il ___________

	DATI MISURATI						DATI CALCOLATI O PREDEFINITI			
	Dati relativi alla situazione preesistente o di riferimento									
	Combustibile utilizzato						f_E	0,22	[tep/kWhe]	
a	Potenza della caldaia sostituita o di riserva	Pn		[kWt]		b	η_t,R		[-]	$= 0,77 + 0,03 * Log_{10}(a)$
	Alimentazione dell'impianto di cogenerazione									
	Combustibile utilizzato									
d	Quantità di combustibile utilizzato	M		[Sm3 o Kg]		f	EPc		[tep]	$= 10^{-7} * d * e$
e	Potere calorifico inferiore	PCI		[kcal/Sm3, kcal/kg]		g	Ec		[MWht]	= f / 0,086
	Produzione di energia elettrica									
h	Produzione di energia elettrica netta	Ee		[MWhe]		m	EPe		[tep]	= h*f_E
i	Energia elettrica immessa in rete	Ee_immessa		[MWhe]		n	EPe_immessa		[tep]	= i*(f_E - 0,148)
	Produzione di energia termica									
r	Energia termica fornita all'utenza	EFt		[MWht]		s	EPt		[tep]	= r / b * 0,086
	Produzione di energia frigorifera									
t	Energia frigorifera fornita all'utenza	EFf		[MWht]		u	EPf		[tep]	= t * f_E / 3
	Calcolo dei risparmi energetici riconosciuti									
j		EP		[tep]	= s + u + m	z	RN		[tep]	= w + x + y
v		IREmod		[-]	= (j - f) / j					
w		RNt		[tep]	= v * s		TEE tipo I			
x		RNf		[tep]	= v * u		TEE tipo II			
y		RNe		[tep]	= v * (m - n)		TEE tipo III			

NOTA: Per le quantità di cui si richiede la rendicontazione sono, in generale, da prevedere misure dirette da effettuarsi con strumentazione di adeguata precisione. Nei casi in cui ciò non sia praticabile, è possibile adottare misurazioni indirette, purché la precisione del metodo adottato sia equivalente a quella ottenibile con la misura diretta.

ALLEGATO *A*

Scheda tecnica n. 22 – Applicazione nel settore civile di sistemi di teleriscaldamento per la climatizzazione ambienti e la produzione di acqua calda sanitaria.

1. ELEMENTI PRINCIPALI

1.1 Descrizione dell'intervento

Tipologia di intervento:	• Climatizzazione ambienti e recuperi di calore in edifici climatizzati con l'uso di fonti energetiche non rinnovabili • Installazione di impianti per la valorizzazione delle fonti rinnovabili presso gli utenti finali
Decreto ministeriale elettrico 20 luglio 2004:	Tabella A, tipologia di intervento n. 5 Tabella B, tipologia di intervento n. 11 Tabella B, tipologia di intervento n. 12
Decreto ministeriale gas 20 luglio 2004:	Tabella A, tipologia di intervento n. 3 Tabella A, tipologia di intervento n. 4
Sotto-tipologia di intervento:	• Interventi per la sostituzione di scaldacqua elettrici (per acqua calda sanitaria o per lavastoviglie, lavatrici, ecc.) con dispositivi alimentati con altre fonti energetiche o a più alta efficienza, o mediante teleriscaldamento • Climatizzazione tramite teleriscaldamento da cogenerazione • Uso del calore a bassa entalpia da impianti cogenerativi, geotermici o alimentati da prodotti vegetali e rifiuti organici e inorganici, per il riscaldamento di ambienti e in applicazioni civili
Settore di intervento:	Civile (residenziale, commerciale e terziario)
Tipo di utilizzo:	Riscaldamento, raffrescamento, produzione di acqua calda sanitaria
Condizioni di applicabilità della procedura	• Il risparmio energetico determinato con la procedura qui definita, si applica a: a) impianti di teleriscaldamento di nuova costruzione; b) estensioni di reti di teleriscaldamento già connesse a centrali di produzione esistenti; c) allacciamenti di nuove utenze a reti di teleriscaldamento esistenti. • All'intervento oggetto della richiesta non è associato un ripotenziamento di impianti di produzione preesistenti. • Per tutti gli impianti di produzione che alimentano la rete è disponibile la contabilità energetica completa. • Tutti gli impianti per la produzione combinata di energia elettrica e calore sono riconosciuti come cogenerativi ai sensi delibera dell'Autorità n.42/02, ad eccezione di quelli alimentati unicamente da fonti rinnovabili. • Misuratori di energia termica sono installati presso tutte le

	sottocentrali delle utenze oggetto dell'intervento. • E' ammessa la valorizzazione dell'energia frigorifera eventualmente erogata all'utenza solo nei casi in cui questa sia prodotta per mezzo di sistemi di refrigerazione installati in centrale. • Per i sistemi considerati non si applicano i benefici previsti dall'articolo 1 comma 71 della legge 239/04.

1.2 Calcolo del risparmio di energia primaria

Metodo di valutazione[1]	Valutazione analitica
Risparmio netto di energia primaria conseguibile (RN):	Valutato sulla base dello schema di calcolo di cui alla sezione 6
Tipi di Titoli di Efficienza Energetica riconosciuti all'intervento[2]	Valutati sulla base dello schema di calcolo di cui alla sezione 6

2. NORME TECNICHE

- Articolo 6, decreti ministeriali 20 luglio 2004.
- Circolare del Ministero delle finanze, Direzione Generale Dogane, Ufficio Tecnico Centrale delle Imposte di Fabbricazione, prot. N. 3455/U.T.C.I.F. del 9 dicembre 1982 recante "Energia Elettrica - Utilizzazione di contatori elettrici trifase negli accertamenti fiscali" e successive modificazioni.
- Norma UNI EN 1434 "Contatori di calore".
- Deliberazione dell'Autorità 19 marzo 2002, n. 42/02 recante "Condizioni per il riconoscimento della produzione combinata di energia elettrica e calore come cogenerazione ai sensi dell'articolo 2, comma 8 del decreto legislativo 16 marzo 1999, n. 79", pubblicata nella Gazzetta Ufficiale, Serie generale, n. 79 del 4 aprile 2002.
- Decreto del Presidente della Repubblica 29 dicembre 2003, n.387 (per la qualificazione delle fonti rinnovabili).

3. DOCUMENTAZIONE DA TRASMETTERE

- Scheda di rendicontazione allegata, debitamente compilata con tutte i dati e calcoli richiesti.
- Planimetria della rete con evidenza dei punti di immissione e prelievo di energia termica, frigorifera ed elettrica.
- Schemi degli impianti di produzione che alimentano la rete.

[1] Si veda: articolo 3, delibera dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas, 18 settembre 2003, n. 103/2003.
[2] Si veda: articolo 17, delibera dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas, 18 settembre 2003, n. 103/2003.

- Elenco delle nuove utenze allacciate con indicazione di: nome, indirizzo, volumetria allacciata, potenza dello scambiatore, combustibile precedentemente utilizzato (o combustibile presunto, nel caso di di nuove costruzioni).
- Descrizione del sistema di misura adottato per le grandezze rendicontate (tipo di strumento, classe di misura, metodo di calcolo).

4. DOCUMENTAZIONE SUPPLEMENTARE[3] DA CONSERVARE

- Contratti aperti con i clienti e, eventualmente, con l'azienda di distribuzione.
- Documentazione atta ad attestare l'entità dell'energia erogata ai clienti e scambiata con la rete elettrica di distribuzione (fatture, registrazioni strumentali, ...).
- Contabilità energetica di tutti gli impianti di produzione: energia elettrica prodotta e consumata per gli ausiliari di ogni genere, consumi di combustibile, energia termica e frigorifera prodotte.
- Nel caso di impiego di rifiuti: documentazione atta ad attestare il valore del potere calorifico inferiore e della percentuale di contenuto biodegradabile adottati.
- Certificazione delle perdite di rete.
- Verbali delle ispezioni o delle prove di taratura eseguite sulla strumentazione utilizzata.
- Certificazioni di conformità di tutte le apparecchiature alla normativa tecnica vigente.
- Nel caso di utilizzo di biomasse: certificazione attestante che queste rientrino tra quelle ammesse dall'allegato III dello stesso decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 8 marzo 2002 e successivi aggiornamenti.

[3] Rispetto a quanto specificato all'articolo 14, comma 3, delibera dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas, 18 settembre 2003, n. 103/2003.

5. SIMBOLOGIA E SCHEMA DI RIFERIMENTO

Ec — contenuto energetico dei combustibili complessivamente utilizzati nelle centrali di produzione, pari al prodotto tra la massa e il potere calorifico inferiore [MWh]. Per i combustibili riconosciuti come rinnovabili dalla normativa vigente il calcolo può essere eseguito assumendo nullo il potere calorifico. Per i combustibili commerciali valgono i valori di potere calorifico inferiore indicati nella Tabella 1 allegata alla delibera n.103/03.

$Ee_{immessa}$ — energia elettrica prodotta in eccesso e immessa nella rete di distribuzione [MWh_e].

Et — energia termica utile complessivamente prodotta dalle centrali di produzione e immessa nella rete di teleriscaldamento [MWh_t]; per impianti di cogenerazione vale la definizione di cui all'art. 1 lettera o) della Delibera n.42/02.

EAt — energia termica persa lungo la rete (certificata dal gestore dell'impianto) [MWh_t].

EAe — energia elettrica prelevata dalla rete di distribuzione elettrica per il funzionamento complessivo del sistema (per le centrali di produzione, gli ausiliari di rete, gli eventuali assorbitori, ecc.) [MWh_e].

EFe — energia elettrica fornita direttamente a utenze locali allacciate alla rete di teleriscaldamento [MWh_e] .

EFf — energia frigorifera complessivamente erogata dalla rete di teleriscaldamento a fini di raffrescamento [MWh_f].

EFf_{Nciv} — quota di EFf destinata alle sole nuove utenze civili [MWh_f] .

EFf_{altre} — quota di EFf destinata alle utenze di altro tipo (non civili o già allacciate) [MWh_f].

EFt — energia termica complessivamente erogata dalla rete di teleriscaldamento e destinata a usi diretti di riscaldamento, post-riscaldamento e produzione di acqua calda sanitaria [MWh_t].

EFt_{Nciv} — quota di EFt destinata alle sole nuove utenze civili [MWh_t] .

EFt_{altre} — quota di EFt destinata alle utenze non civili o alle utenze civili già allacciate, nel caso di operazioni di ampliamento di rete [MWh_t].

EPc — energia primaria corrispondente ai combustibili non rinnovabili utilizzati dagli impianti [tep] .

EPe — energia primaria corrispondente all'energia elettrica netta prodotta e fornita agli utenti del sistema o immessa in rete ($EFe+Ee_{immessa}$) [tep] .

EPt — energia primaria corrispondente all'energia termica complessivamente fornita alle utenze EFt [tep] .

$\eta_{t,R}$ — valore del rendimento di riferimento per la produzione separata di energia termica ad usi civili [-]

$\varepsilon_{f,R}$ — indice di efficienza energetica stagionale del sistema frigorifero sostituito, comprensivo dei consumi di energia elettrica per il sistema di raffreddamento e per la circolazione del fluido frigorifero [-] .

f_T — pari a: 3600/41860 = 0,0860 tep/MWh. Fattore di conversione dell'energia da MWh a tep.

f_E — fattore di conversione dell'energia elettrica in energia primaria, pari a:

0,220 tep/MWh_e per l'anno 2005,
0,210 tep/MWh_e per l'anno 2006,
0,207 tep/MWh_e per l'anno 2007,
0,204 tep/MWh_e per l'anno 2008,
0,201 tep/MWh_e per l'anno 2009.

pII — nella situazione preesistente: frazione dei consumi legata all'utilizzo di gas naturale [-]

pIII — nella situazione preesistente: frazione dei consumi legata all'utilizzo di combustibili diversi dal gas naturale [-].

X — contributo percentuale del gas naturale all'alimentazione del sistema di teleriscaldamento con combustibili non rinnovabili [-]
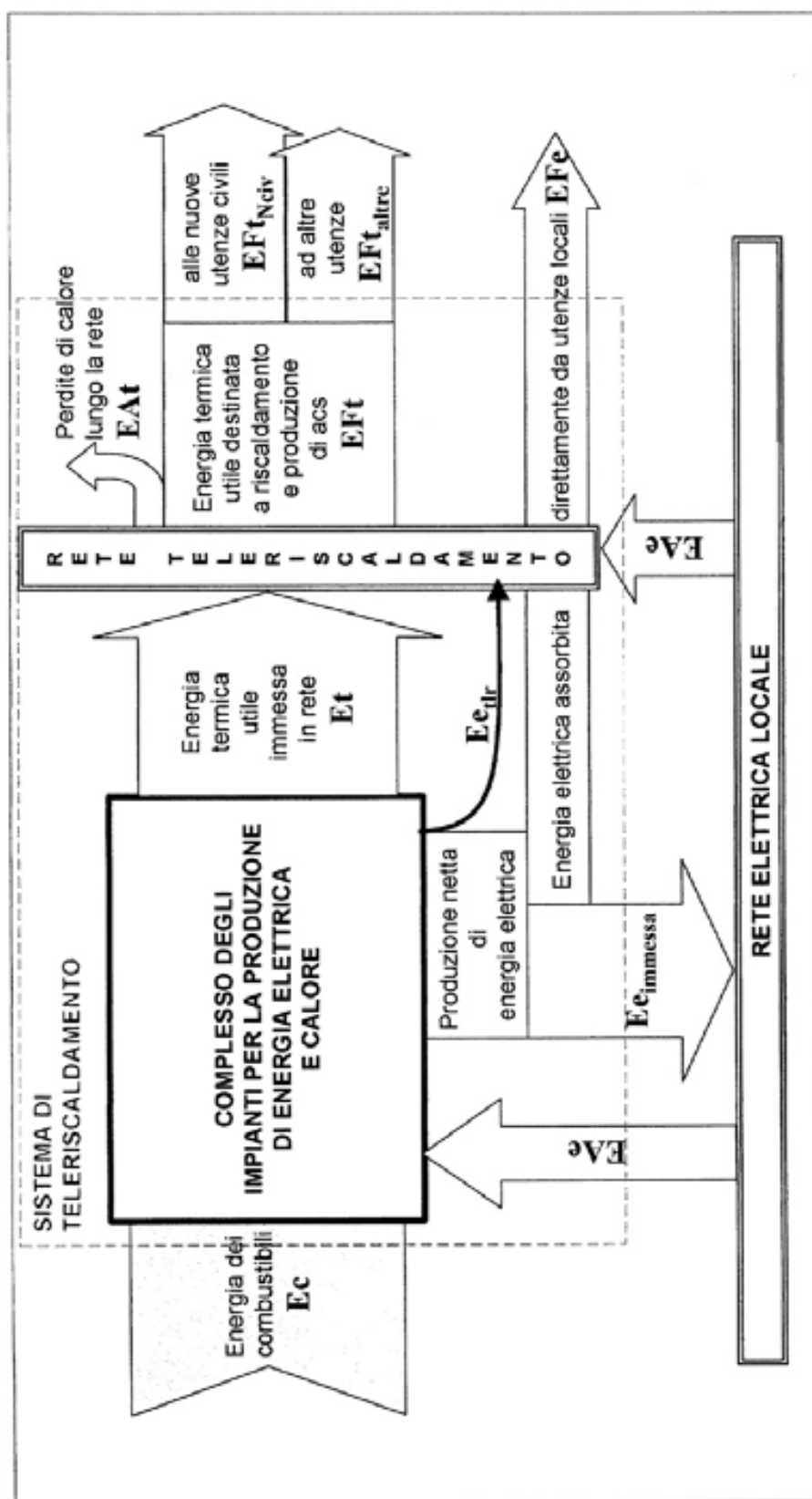
Figura 1: Schema generale di riferimento

6. SCHEDA DI RENDICONTAZIONE

SCHEDA DI RENDICONTAZIONE PER SCHEDA N.22

Dati relativi al periodo compreso tra il ____________ e il ____________

DATI MISURATI

Dati relativi alla situazione preesistente o di riferimento

a Potenza media degli scambiatori Pn [kWt]

Percentuale consumi di gas naturale pII

Alimentazione del sistema di teleriscaldamento

Consumi di: Ec [MWht] rinnovabilità %

Gas metano c1

Altri combustibili fossili c2

Rifiuti c3 d3

Energia termica

f Immessa in rete Et [MWht]

g Fornita a tutte le utenze EFt [MWht]

i Fornita alle sole nuove utenze civili EFt_Nciv [MWht]

Energia frigorifera

n Fornita a tutte le utenze EFf [MWht]

q Fornita alle nuove utenze civili EFf_Nciv [MWht]

Energia elettrica

s Fornita a utenze locali EFe [MWhe]

u Immessa in rete Ee_immessa [MWhe]

v Assorbita dalla rete EAe [MWhe]

Calcolo dei risparmi energetici riconosciuti

j EP [tep] = h + p + t

k EPtlr [tep] = e + 0,22*v

w IREtlr [-] = (j - k) / j

x1 RNt_Nciv [tep] = ϕ*w*h

x2 RNf_Nciv [tep] = ϕ*w*p

x3 RNe_Nciv [tep] = ϕ*w*(t - z)

x RN_Nciv [tep] = x1 + x2 + x3

DATI CALCOLATI O PREDEFINITI

f_E 0,22 [tep/kWhe]

b η_t,R [-] = 0,77 + 0,03*LOG$_{10}$(a)

pIII [-] = 1 - pII

EPc [tep]

= c1*0,086

= c2*0,086

= c3*(1-d3)*0,086

e totale = somma dei precedenti

X = c1/(c1+c2+c3)

1-X

h EPt [tep] = g / b * 0,086

m EPt_Nciv [tep] = i / b * 0,086

p EPf [tep] = n * f_E / 3

r EPf_Nciv [tep] = q * f_E / 3

ϕ [-] = (m+r) / (h+p)

t EPe [tep] = s * f_E

z [tep] = 0 se u<v

= (u-v)*f_E*(f_E - 0,148) se u>=v

D2 [tep] = pII*h - X*(h-x1)

D3 [tep] = pIII*h - (1-X)*(h-x1)

y1 TEE tipo I = x2 + x3

y2 TEE tipo II = 0 se D2<=0

= D2 se D2>0 & D3>0

= x1 se D2>0 & D3<=0

y3 TEE tipo III = 0 se D3<=0

= D3 se D2>0 & D3>0

= x1 se D3>0 & D2<=0

NOTA: Per le quantità di cui si richiede la rendicontazione sono, in generale, da prevedere misure dirette da effettuarsi con strumentazione di adeguata precisione. Nei casi in cui ciò non sia praticabile, è possibile adottare misurazioni indirette, purché la precisione del metodo adottato sia equivalente a quella ottenibile con la misura diretta.

Il fattore d3 ("rinnovabilità %") viene valutato sperimentalmente per gli impianti considerati come rapporto tra il contenuto energetico della frazione biodegradabile e quello totale del rifiuto tal quale

05A08873

DELIBERAZIONE 30 agosto 2005.

Proroga del termine di cui all'articolo 4, comma 4.4, della deliberazione n. 176/05. (Deliberazione n. 182/05).

L'AUTORITÀ PER L'ENERGIA
ELETTRICA E IL GAS

Nella riunione del 30 agosto 2005,

Visti:

la legge 14 novembre 1995, n. 481;

il decreto legislativo 16 marzo 1999, n. 79;

il documento per la consultazione 5 maggio 2005, recante misure per la promozione della concorrenza nell'offerta di energia elettrica (di seguito: documento per la consultazione 5 maggio 2005);

il documento per la consultazione 4 agosto 2005, recante misure per la promozione della concorrenza nell'offerta di energia elettrica (di seguito: documento per la consultazione 4 agosto 2005);

la deliberazione dell'Autorità 4 agosto 2005, n. 176/05 (di seguito: deliberazione n. 176/05).

Considerato che:

l'art. 4, comma 4.4, della deliberazione n. 176/05, dispone che le società Enel Produzione Spa ed Endesa Italia Spa comunichino all'Autorità i dati e le informazioni di cui al medesimo art. 4, comma 4.2, entro trenta giorni dalla trasmissione della citata deliberazione alle suddette società;

l'Autorità ha trasmesso copia della deliberazione n. 176/05 alla società Enel Produzione Spa tramite nota della Direzione energia elettrica dell'Autorità inviata il 5 agosto 2005 (prot. Autorità GB/M05/3323/segr del 5 agosto 2005);

la società Enel Produzione Spa ha richiesto tramite lettera prot. n. 279, inviata il 19 agosto 2005 all'Autorità (prot. Autorità 018412 del 25 agosto 2005), la proroga del termine di cui all'art. 4, comma 4.4, della deliberazione n. 176/05 adducendo la complessità delle informazioni da reperire e l'assenza nel periodo estivo di gran parte del personale assegnato alla raccolta di tali dati;

nella stessa lettera di cui al precedente alinea, la società Enel Produzione Spa si è tuttavia impegnata, qualora i dati e le informazioni richieste si rendessero disponibili prima del nuovo termine che l'Autorità vorrà accordarle, ad inviarle tempestivamente all'Autorità;

Ritenuto opportuno:

concedere una proroga di giorni dieci per la comunicazione dei dati e delle informazioni di cui all'art. 4, comma 4.2, della deliberazione n. 176/2005;

Delibera:

1. Di modificare ed integrare la deliberazione n. 176/05, nei termini di seguito indicati:

a) all'art. 4, comma 4.4, le parole «trenta (30)» sono sostituite con le parole «quaranta (40)».

2. Di trasmettere copia del presente provvedimento alle società Enel Produzione Spa ed Endesa Italia Spa.

3. Di pubblicare il presente provvedimento nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e nel sito internet dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas (www.autorita.energia.it), affinché entri in vigore dalla data della sua pubblicazione.

Milano, 30 agosto 2005

Il presidente: ORTIS

05A08872

AUGUSTA IANNINI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(G501215/1) Roma, 2005 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2005 (salvo conguaglio) (*)

Ministero dell'Economia e delle Finanze - *Decreto 24 dicembre 2003 (G.U. n. 36 del 13 febbraio 2004)*

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 219,04)	- annuale	€ **400,00**
	(di cui spese di spedizione € 109,52)	- semestrale	€ **220,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 108,57)	- annuale	€ **285,00**
	(di cui spese di spedizione € 54,28)	- semestrale	€ **155,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 344,93)	- annuale	€ **780,00**
	(di cui spese di spedizione € 172,46)	- semestrale	€ **412,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 234,45)	- annuale	€ **652,00**
	(di cui spese di spedizione € 117,22)	- semestrale	€ **342,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € **80,00** *il versamento relativo al tipo di abbonamento alla* Gazzetta Ufficiale - *parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2005.*

BOLLETTINO DELLE ESTRAZIONI

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **88,00**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	
serie generale	€ 1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi,* prezzo unico	€ 1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II (inserzioni)

Abbonamento annuo	*(di cui spese di spedizione € 120,00)*		€ **320,00**
Abbonamento semestrale	*(di cui spese di spedizione € 60,00)*		€ **185,00**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione)		€ 1,00	

I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni		€ **180,00**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

Restano confermati gli sconti in uso applicati ai soli costi di abbonamento

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

€ 1,00